

## DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

Seduta del 29 luglio 2008, n. 859.

**Delibera di Giunta Regionale n. 752 del 15 luglio 2008: "Sistema Regionale delle Competenze Professionali" — INTEGRAZIONE.**

## LA GIUNTA REGIONALE

(omissis)

- PREMESSO** che con atto deliberativo della Giunta Regionale della Regione Molise n. 752 del 15 luglio 2008, è stato approvato il "Sistema Regionale delle Competenze professionali" e dell'integrato "Repertorio delle Professioni".
- RILEVATO** che per mero disguido detto "Sistema Regionale delle Competenze professionali" non riportava i prospetti analitici delle figure professionali repertoriate che, ancorché richiamati nella citata Delibera come "Repertorio delle Professioni" non sono stati materialmente inseriti nella stessa;
- ACCERTATO** che trattasi di mero errore materiale, dovuto alla complessa elaborazione computerizzata dei prospetti professionali repertoriati e che in sé detto errore non esige altro che la mera integrazione di quanto già disposto dalla Giunta regionale con proprio atto n. 752 del 15.7.2008,
- RILEVATA** in ogni caso la necessità di provvedere con urgenza alla integrazione di che trattasi;

Si prende atto che il presente provvedimento è sottoscritto dal Direttore Generale della DGIII Dott. Antonio Francioni che, ai sensi dell'art. 2, lettera m) del Regolamento approvato con Delibera di Giunta Regionale n. 256 del 19/03/2007, esercita le funzioni di Responsabile del Servizio Formazione Professionale per mancata nomina del titolare.

Su proposta dell'Assessore al Lavoro, Formazione Professionale, Promozione e Tutela Sociale

**UNANIME DELIBERA**

per i motivi sopra espressi di provvedere alla integrazione di che trattasi approvando i prospetti analitici del "Repertorio delle Professioni" della Regione Molise, che costituiscono parte integrante della presente deliberazione.



---

ALLEGATO ALLA DELIBERA DI GIUNTA REGIONALE n. 859 del 29 luglio 2008



REGIONE MOLISE  
REPERTORIO DELLE PROFESSIONI

*LUGLIO 2008*

■ Area Professionale Amministrazione e finanza d'impresa  
Cod. 1.01 Operatore amministrativo-segretariale


**Descrizione sintetica**

L'Operatore amministrativo-segretariale è in grado di organizzare e gestire le attività di segreteria nei diversi aspetti tecnici, organizzativi e tecnologici, riuscendo a valutare e gestire correttamente le priorità e le esigenze *on-the-job*. Per le sue specifiche di ruolo, la Certificazione può essere considerata *entry-level*, vale a dire di accesso all'area professionale, conseguibile da utenti che non siano in possesso di conoscenze-capacità pregresse.

La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni formative della durata di 600 ore finalizzate all'acquisizione delle abilità professionali di ruolo. Tali azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage, che potrà oscillare dal 30 al 60% del monte-ore complessivo. Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle stesse. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.

**Profili collegati-collegabili alla figura**

Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	4115 Impiegati addetti a compiti di segreteria 4121 Impiegati amministrativi e addetti alla contabilità
Sistema classificatorio ISTAT	4.1.1.5 Personale di segreteria 4.1.2.1 Aiuto contabili ed assimilati
Sistema informativo EXCELSIOR	2.01.01 Addetti alla segreteria e al centralino 2.01.03 Addetti alla gestione amministrativa e contabile
Sistema di codifica professioni Ministero del Lavoro	331100 Segretari, archivisti, tecnici degli affari generali 411400 Personale di segreteria 411900 Altro personale di ufficio con compiti generali di tipo esecutivo 412100 Aiuto contabili ed assimilati
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi OBNF	cod. 05 Operatori di segreteria

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
 Gestione flussi informativi e comunicativi	Utilizzare i mezzi per il ricevimento e la trasmissione di comunicazioni interne ed esterne all'ufficio: telefono, fax, e-mail, ecc.	Principi di organizzazione e comunicazione aziendale Elementi di base della lingua inglese: grammatica, sintassi, terminologia tecnica Caratteristiche delle attrezzature d'ufficio (fax, fotocopiatrice, scanner, ecc.) Funzionalità dei principali software applicativi d'ufficio (fogli elettronici, programmi di videoscrittura, database relazionali, ecc.) Servizi internet: navigazione, ricerca informazioni sui principali motori di ricerca, posta elettronica Tipologia dei documenti contabili, loro caratteristiche e procedure per l'elaborazione e la registrazione
	Distinguere gli elementi identificativi delle comunicazioni in entrata per lo smistamento ed applicarli a quelle in uscita	
	Individuare ed applicare modalità manuali ed informatiche di protocollo, classificazione ed archiviazione dei documenti d'ufficio	
	Identificare modalità per rimuovere ostacoli nelle relazioni comunicative interne esterne all'azienda	
Sistematizzazione informazioni e testi scritti	Applicare le principali tecniche per la redazione di lettere, comunicati, avvisi e convocazioni d'uso comune	Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale Tecniche di archiviazione e classificazione manuali e digitali di documenti e dati Tecniche di <i>time management</i> Norme e disposizioni a tutela della sicurezza del lavoro d'ufficio
	Utilizzare gli applicativi informatici per la redazione di tabelle, presentazioni, statistiche e report per interlocutori interni ed esterni	
	Comprendere ed interpretare linguaggio e significati della comunicazione scritta e orale in lingua straniera	
	Valutare la correttezza di un testo scritto (grammatica e sintassi) e la sua rispondenza con gli obiettivi comunicazionali definiti	
Trattamento documenti amministrativo-contabili	Distinguere gli elementi costitutivi di un documento contabile per le operazioni di archiviazione e registrazione	
	Applicare tecniche di archiviazione e registrazione di prima nota di documenti contabili anche con l'ausilio di software applicativi specifici	
	Adottare procedure per la redazione ed emissione dei documenti di vendita ed acquisto (ordini, bolle, ricevute, fatture)	
	Valutare correttezza delle transazioni economiche nella relazione con servizi e interlocutori esterni all'azienda	

Organizzazione riunioni ed eventi di lavoro	Individuare e riconoscere disponibilità ed urgenze nella pianificazione di riunioni ed eventi di lavoro	
	Definire ambienti e strumentazioni adeguati per riunioni ed eventi in coerenza con politiche e strategie aziendali	
	Distinguere costi e ricavi a preventivo per la formulazione di budget di riunioni ed eventi di lavoro	
	Adottare procedure per l'organizzazione di trasferte e la prenotazione di biglietti di viaggio e pernottamenti	

#### Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Gestione flussi informativi e comunicativi	Le operazioni di gestione dei flussi informativi e comunicativi	Amministrazione e controllo centralino Acquisizione, registrazione e trasmissione di corrispondenza in entrata e in uscita Protocollo e archiviazione di dati e informazioni	Comunicazioni acquisite, archiviate e trasmesse	Prova pratica in situazione
Sistematizzazione informazioni e testi scritti	Le operazioni di sistematizzazione di informazioni e testi scritti	Stesura e diffusione di comunicazioni formali anche in lingua straniera Redazione di tabelle, Presentazioni, statistiche e report	Documenti redatti correttamente nei contenuti e nella forma grafica	
Trattamento documenti amministrativo-contabili	Le operazioni di trattamento dei documenti amministrativo-contabili	Acquisizione, archiviazione e registrazione di prima nota di documenti contabili Aggiornamento di schede anagrafiche e tabelle relative a clienti, fornitori, ecc. Compilazione cartacea ed informatica di documenti di vendita ed acquisto (ordini, bolle, ricevute, fatture)	Documenti contabili correttamente registrati ed archiviati	
Organizzazione riunioni ed eventi di lavoro	Le operazioni di organizzazione di riunioni ed eventi di lavoro	Predisposizione ed aggiornamento calendario degli appuntamenti Predisposizione di supporti organizzativi o tecnici per la realizzazione di riunioni ed eventi Prenotazione biglietti di viaggio e pernottamenti	Riunioni ed eventi di lavoro configurati secondo i bisogni e le richieste esplicitate	

■ **Area Professionale: Amministrazione e finanza d'impresa**  
**Cod. 1.02 Tecnico contabile**

<b>Descrizione sintetica</b>
Il <i>Tecnico contabile</i> è in grado di predisporre ed assicurare il trattamento contabile delle transazioni economiche, patrimoniali e finanziarie in base alla normativa vigente, sapendo redigere il bilancio d'esercizio. La Certificazione è di approfondimento tecnico-specializzazione. Pertanto, per assicurare il raggiungimento degli obiettivi formativi, è necessario che l'utenza sia già in possesso di conoscenze-capacità pregresse (di norma attinenti l'area professionale) da accertare prima dell'avvio delle azioni formative. Tali conoscenze-capacità possono essere state acquisite attraverso altri percorsi di formazione professionale, istruzione, esperienze professionali.


La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni di 300 ore finalizzate alla professionalizzazione di giovani-adulti. Le azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage che potrà oscillare dal 20 al 60% del monte-ore complessivo. Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di alcune competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle competenze. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore
--

Profili collegati-collegabili alla figura	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	3433 Tecnici della contabilità e assimilati 2411 Specialisti in amministrazione e contabilità
Sistema classificatorio ISTAT	3.3.1.2 Contabili e assimilati
Sistema informativo EXCELSIOR	2.01.03 Addetti alla gestione amministrativa e contabile
Sistema di codifica professioni Ministero del Lavoro	251112 Responsabile contabilità 331216 Contabile 331603 Ragioniere contabile
Repertorio delle professioni ISFOL	Amministrazione e finanza d'impresa - L'addetto alla contabilità generale - Il responsabile della contabilità generale ed industriale - Il responsabile del bilancio
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi OBNF	cod. 01 Tecnici amministrazione/finanza/controllo gestione
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi nell'artigianato EBNA	Tecnico amministrativo e contabilità

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Configurazione sistema della contabilità generale	Comprendere i processi organizzativi aziendali ai fini della definizione dei parametri di funzionamento ed aggiornamento del sistema di contabilità generale	Natura e caratteristiche dei sistemi-sottosistemi contabili aziendali Fondamenti di organizzazione aziendale: struttura, funzioni, processi lavorativi Il metodo della partita doppia: scritture, strumenti ed applicazioni Principali software di contabilità e di contabilità integrata Principi di contabilità analitica e controllo di gestione Natura, funzione e contenuto del bilancio d'esercizio e consolidato Normativa civilistica, e fiscale nazionale ed europea in tema di tenuta contabile aziendale Tecniche di elaborazione e redazione del bilancio Elementi di tecnica bancaria
	Prospettare architettura logica e strutturale del sistema contabile coerente con tipologia produttiva d'impresa e norme vigenti nazionali ed europee	
	Identificare e definire istruzioni e procedure operative per la trattazione contabile delle transazioni	
	Valutare caratteristiche e potenzialità dei software gestionali per la tenuta contabile nella relazione con fornitori e professionisti interni ed esterni	
Gestione processo amministrativo-contabile	Adottare modalità di pianificazione e programmazione (funzioni coinvolte e relativa tempistica) delle attività amministrativo-contabili	
	Applicare tecniche di contabilità generale (registrazioni di partita doppia, riepilogo del piano dei conti, tenuta scadenziario, ecc.) e contabilità analitica (riclassificazione costi e ricavi, ecc.)	
	Valutare utilizzo, funzionamento e necessità di personalizzazione delle procedure informatizzate per la gestione dei dati contabili	
	Identificare modalità operative nei rapporti con terzi (fatturazione, pagamenti, incassi, ecc.) concordi con le procedure aziendali	

Trattamento operazioni fiscali e previdenziali	Comprendere la normativa fiscale (regolamentazione IVA, determinazione del reddito imponibile, calcolo debito d'imposta, ecc.) e previdenziale	
	Applicare specifiche di evasione degli adempimenti fiscali e previdenziali indicate da consulenti fiscali e legali interni ed esterni all'azienda	
	Identificare vincoli ed alternative di assolvimento degli oneri fiscali compatibili con disponibilità finanziaria aziendale	
Formulazione bilancio aziendale	Adottare le operazioni di chiusura e le metodologie di redazione del bilancio nel rispetto delle norme civili e fiscali	
	Adottare tecniche per l'elaborazione di riclassificazioni ed il calcolo degli indici di bilancio	
	Verificare eventuali anomalie e discordanze nella trattazione dei dati amministrativo-contabili	

#### Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Configurazione sistema della contabilità generale	Le operazioni di configurazione del sistema della contabilità generale *	Supporto alla formulazione del piano dei conti (struttura e criteri di codifica) in coerenza con normative vigenti Elaborazione di procedure per la trattazione dei dati amministrativi e contabili Interazione con fornitori interni ed esterni per aggiornamento e personalizzazione degli applicativi informatici di automazione delle procedure contabili	Sistema contabile aziendale strutturato	 Prova pratica in situazione
Gestione processo amministrativo-contabile	Le operazioni di gestione del processo amministrativo-contabile	Organizzazione delle attività di rilevazione-registrazione dei dati e tenuta libri Monitoraggio della corretta gestione delle procedure Trattamento amministrativo-contabile di contratti aziendali (leasing, appalti, contratti di locazione, ecc.) Elaborazione di reportistica di derivazione contabile	Procedure amministrativo-contabili evase correttamente	
Trattamento operazioni fiscali e previdenziali	Le operazioni di trattamento delle operazioni fiscali e previdenziali	Elaborazione di piano e scadenziario fiscale calcolo e versamento dei debiti fiscali (IVA, imposte d'esercizio, ecc.) e dei contributi previdenziali (Inail, Inps, ecc.) Supporto alla redazione e definizione della dichiarazione dei redditi	Contribuzioni fiscali e previdenziali adempite	
Formulazione bilancio aziendale	Le operazioni di formulazione del bilancio aziendale	Elaborazione e redazione del bilancio d'esercizio; calcolo di indici di bilancio e strutturazione di riclassificazioni; elaborazioni di proiezioni su specifiche voci di costo	Bilancio d'esercizio redatto nel rispetto delle norme vigenti	

■ **Area Professionale: Amministrazione e finanza d'impresa**  
**Cod. 1.03 Tecnico amministrazione, finanza e controllo di gestione**

<b>Descrizione sintetica</b>
<p>Il <i>Tecnico amministrazione, finanza e controllo di gestione</i> è in grado di sviluppare il sistema contabile aziendale e analizzare i dati significativi della gestione d'impresa per l'elaborazione di previsioni e monitoraggi dell'andamento economico-finanziario, garantendo il presidio dei rapporti con il sistema creditizio. La Certificazione è di approfondimento tecnico-specializzazione.</p> <p>Pertanto, per assicurare il raggiungimento degli obiettivi formativi, è necessario che l'utenza sia già in possesso di conoscenze-capacità pregresse (di norma attinenti l'area professionale) da accertare prima dell'avvio delle azioni formative.</p> <p>Tali conoscenze-capacità possono essere state acquisite attraverso altri percorsi di formazione professionale, istruzione, esperienze professionali.</p>

La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni di 300 ore finalizzate alla professionalizzazione di giovani-adulti. Le azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage che potrà oscillare dal 20 al 60% del monte-ore complessivo.

Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di alcune competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle competenze.

In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.

<b>Profili collegati-collegabili alla figura</b>	
<b>Sistema di riferimento</b>	<b>Denominazione</b>
Sistema classificatorio ISCO	3433 Tecnici della contabilità e assimilati 2411 Specialisti in amministrazione e contabilità
Sistema classificatorio ISTAT	3.3.1.2 Contabili e assimilati
Sistema informativo EXCELSIOR	2.01.03 Addetto alla contabilità industriale
Sistema di codifica professioni Ministero del Lavoro	251111 Responsabile budget e controllo 251114 Responsabile contabilità industriale 251115 Responsabile pianificazione e controllo 251116 Responsabile <i>reporting</i> 331905 Controller
Repertorio delle professioni ISFOL	Amministrazione e finanza d'impresa Il controller o il responsabile del controllo di gestione
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi OBNF	cod. 01 Tecnici amministrazione/finanza/controllo gestione

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Strutturazione sistema di contabilità generale e analitica	Definire finalità, logica generale e criteri per la progettazione del sistema di contabilità generale e analitica	Fondamenti di organizzazione aziendale: struttura, funzioni e processi lavorativi Funzione, caratteristiche e logiche dei sistemi di pianificazione e controllo di gestione Discipline e tecniche di contabilità generale Metodologie e strumenti di contabilità analitica Logiche di funzionamento dei software applicativi di contabilità e di contabilità integrata Modelli e criteri di progettazione dei sistemi di budgeting e reporting Tecniche di budgeting e reporting Elementi di analisi matematica e statistica Principi di finanza aziendale ed elementi di tecnica bancaria
	Individuare strumenti e procedure di rilevazione delle variabili economiche aziendali	
	Valutare completezza, rilevanza, certezza e timing dei dati di contabilità generale ed analitica	
	Valutare caratteristiche e potenzialità del software gestionale per la rilevazione delle variabili economiche in coerenza con il sistema informativo aziendale	
Formulazione budget	Definire struttura, finalità e contenuti del budget generale e quello dei vari sottosistemi aziendali (produzione, vendita, acquisti, ecc.)	Logiche di funzionamento dei software applicativi di contabilità e di contabilità integrata Modelli e criteri di progettazione dei sistemi di budgeting e reporting Tecniche di budgeting e reporting Elementi di analisi matematica e statistica Principi di finanza aziendale ed elementi di tecnica bancaria
	Valutare dati e serie storiche aziendali a supporto del processo di <i>budgeting</i>	
	Interpretare previsioni economico-finanziarie interne ed esterne all'impresa per la formulazione delle voci di budget	
	Tradurre valutazioni di aggiornamenti e scostamenti delle variabili economiche in un coerente processo di ridefinizione del budget	
Controllo andamento economico-finanziario	Identificare gli scostamenti tra realizzato e programmato di variabili contabili ed extracontabili (tempi, quantità, valori)	Logiche di funzionamento dei software applicativi di contabilità e di contabilità integrata Modelli e criteri di progettazione dei sistemi di budgeting e reporting Tecniche di budgeting e reporting Elementi di analisi matematica e statistica Principi di finanza aziendale ed elementi di tecnica bancaria
	Individuare le relazioni tra i dati rilevati ed i fattori e le cause determinanti dei relativi scostamenti	
	Definire caratteristiche e struttura del reporting in funzione dei modelli di contabilità industriale prescelti o delle esigenze informative delle funzioni strategiche aziendali	
	Adottare modalità di elaborazione e presentazione del reporting differenziate in relazione a tempistica e destinatari	
	Prospettare interventi migliorativi della gestione aziendale e azioni correttive per la compensazione degli scostamenti negativi	

Articolazione e gestione strumenti bancari	Valutare caratteristiche e potenzialità degli strumenti bancari per attività ordinarie e straordinarie d'impresa	
	Individuare evoluzioni degli strumenti bancari adottati in relazione agli obiettivi aziendali	
	Applicare tecniche di negoziazione nella trattazione di accordi ed offerte creditizie adeguate a esigenze e bisogni aziendali	

**Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza**

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Strutturazione sistema di contabilità generale e analitica	Le operazioni di strutturazione del sistema di contabilità generale e analitica	progettazione di procedure, strumenti e metodologie di rilevazione dei dati contabili elaborazione ed implementazione di strumenti di controllo e rilevazione delle varianze selezione e progettazione di personalizzazioni ed aggiornamenti di applicativi informatici per l'automazione delle procedure contabili	Sistema di contabilità generale ed analitica strutturato ed implementato	Prova pratica in situazione
Formulazione budget	Le operazioni di formulazione del budget	stesura di budget generale e settoriali verifica e revisione delle voci di budget rispetto a scostamenti ed aggiornamenti	Budget definito nella struttura e nei contenuti	
Controllo andamento economico-finanziario	Le operazioni di controllo dell'andamento economico-finanziario	elaborazione comparazioni tra dati previsionali ed a consuntivo analisi scostamenti elementari e relative cause determinanti elaborazione proposte di interventi migliorativi e correttivi degli aspetti di gestione aziendale	Scostamenti di gestione rilevati ed analizzati	
Articolazione e gestione strumenti bancari	Le operazioni di articolazione e gestione degli strumenti bancari	gestione delle relazioni con gli istituti di credito monitoraggio e controllo delle operazioni attivate con il sistema creditizio determinazione degli strumenti bancari utili alle attività ordinarie e straordinarie d'impresa	Strumenti bancari funzionali all'attività d'impresa	

■ **Area Professionale: Approvvigionamento e gestione della produzione industriale**  
**Cod. 2.04 Tecnico di programmazione della produzione industriale**

<b>Descrizione sintetica</b>
Il <i>Tecnico di programmazione della produzione industriale</i> è in grado di strutturare e monitorare un programma di produzione, definendo i fabbisogni di risorse ed i relativi processi di approvvigionamento. La Certificazione è di approfondimento tecnico-specializzazione. Pertanto, per assicurare il raggiungimento degli obiettivi formativi, è necessario che l'utenza sia già in possesso di conoscenze-capacità pregresse (di norma attinenti l'area professionale) da accertare prima dell'avvio delle azioni formative. Tali conoscenze-capacità possono essere state acquisite attraverso altri percorsi di formazione professionale, istruzione, esperienze professionali.

La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni di 300 ore finalizzate alla professionalizzazione di giovani-adulti. Le azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage che potrà oscillare dal 20 al 60% del monte-ore complessivo. Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di alcune competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle competenze. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.
---

Profili collegati-collegabili alla figura	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	3119 Tecnici dei processi, programmazione, qualità (NAC)
Sistema classificatorio ISTAT	3.3.1.3 Tecnici addetti all'organizzazione e al controllo della produzione 3.3.3.1 Approvvigionatori e responsabili acquisti
Sistema informativo EXCELSIOR	1.01.08 Altri specialisti e tecnici dell'ingegneria e del controllo di produzione
Sistema di codifica professioni Ministero del Lavoro	312928 Responsabile programmazione lavori 312938 Assistente tecnico alla produzione 333113 Responsabile approvvigionamento
Repertorio delle professioni ISFQL	Programmazione e controllo della produzione
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi OBNF	Tecnici programmazione della produzione/logistica Tecnici acquisti/approvvigionamenti
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi nell'artigianato EBNA	Programmatore produzione Addetto agli acquisti e all'approvvigionamento
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi nella Piccola e Media Industria Privata ENFEA	Meccanica Gestore approvvigionamenti e logistica

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Strutturazione programma di produzione	Comprendere ed interpretare specifiche tecnico-progettuali e di produzione in merito a tempi, metodi e vincoli economico-produttivi	Caratteristiche, specifiche tecniche e standard qualitativi dei prodotti trattati Tecnologie dei materiali trattati e relativi utilizzi in produzione Principali caratteristiche e parametri di funzionamento di macchinari e attrezzature di produzione (capacità produttiva, tempi di manutenzione preventiva ed ordinaria, ecc.) Le tipologie di produzione industriale (a flusso continuo, su commessa, per lotti) Strumenti e tecniche di programmazione (tipo Pert e Gantt, ecc.) Caratteristiche ed utilizzabilità dei sistemi informatici di pianificazione di risorse Componenti tecnico-economiche del ciclo approvvigionamento ed acquisti Principali elementi relativi a sistemi e metodi per la gestione logistica interna ed esterna Struttura dei costi di produzione Tecniche e strumenti di reporting gestionale La modulistica aziendale di riferimento: schede istruzioni, programmi di produzione, schede controllo qualità, schede di manutenzione preventiva, ecc. Le norme ISO 9000:2000 Norme e disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro
	Stabilire strategie e relative regole di messa in produzione in relazione ai dati di ordinato	
	Utilizzare sistemi e strumenti informatici di programmazione della produzione	
	Valutare compatibilità e coerenza dei programmi di produzione prospettati con obiettivi strategici aziendali in termini di costi, qualità e tempi	
Dimensionamento fabbisogni di risorse	Identificare i fabbisogni e le disponibilità di materiali in rapporto al programma di produzione definito	Struttura dei costi di produzione Tecniche e strumenti di reporting gestionale La modulistica aziendale di riferimento: schede istruzioni, programmi di produzione, schede controllo qualità, schede di manutenzione preventiva, ecc. Le norme ISO 9000:2000 Norme e disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro
	Individuare i fabbisogni e le disponibilità di risorse professionali e tecnologiche necessarie al programma di produzione definito	
	Definire tempistiche di approvvigionamento in funzione dei carichi	
	Identificare livelli delle risorse in funzione dei tempi di attraversamento (produzione, approvvigionamento, ecc.)	
Configurazione processi di approvvigionamento	Individuare processi e fattori critici della catena degli approvvigionamenti in rapporto a contesto produttivo specifico e vincoli operativi	Struttura dei costi di produzione Tecniche e strumenti di reporting gestionale La modulistica aziendale di riferimento: schede istruzioni, programmi di produzione, schede controllo qualità, schede di manutenzione preventiva, ecc. Le norme ISO 9000:2000 Norme e disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro
	Valutare alternative di fornitura in rapporto a tempi e caratteristiche qualitative e quantitative	
	Valutare l'incidenza dei tempi di approvvigionamento sulla tempistica delle attività produttive	
	Determinare modalità e procedure per l'immissione dei materiali in produzione	

Sviluppo valutazioni di capacità produttiva	Rilevare variabili critiche e grandezze per il controllo della capacità produttiva aziendale, identificando le opportune azioni correttive	
	Valutare i parametri di efficienza ed efficacia di un processo di produzione e relativi interventi operativi per la corretta gestione	
	Utilizzare strumenti e procedure informatizzate e non, di monitoraggio della grandezze di produzione (costi, tempi e quantitativi prodotti)	
	Valutare vincoli e convenienze tecnico-economici dell'assegnazione all'esterno di fasi di lavorazione al fine ottimizzare la programmazione della produzione	

#### Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Strutturazione programma di produzione	Le operazioni di strutturazione del programma di produzione	Acquisizione ed elaborazione dati di ordinato Redazione ed aggiornamento del programma di produzione Emissione degli ordini di lavorazione per reparti interni e unità produttive esterne	Produzione programmata in coerenza con dati di ordinato e capacità produttiva aziendale	Prova pratica in situazione
Dimensionamento fabbisogni di risorse	Le operazioni di dimensionamento dei fabbisogni di risorse	Elaborazione di specifiche di quantità e tempi d'acquisizione di materiali da impiegare Elaborazione di specifiche quantitative di risorse professionali e tecnologiche da impiegare	Fabbisogni di risorse identificati e strutturati	
Configurazione processi di approvvigionamento	Le operazioni di configurazione dei processi di approvvigionamento	Predisposizione del piano di approvvigionamento e collaborazione alla relativa selezione dei fornitori Gestione dei rapporti operativi con l'area logistica interna ed esterna Verifica acquisizione ed immissione della merce in produzione	Processi di approvvigionamento delineati ed impostati	
Sviluppo valutazioni di capacità produttiva	Le operazioni di sviluppo delle valutazioni di capacità produttiva	Acquisizione ed analisi dei dati di produzione (stati avanzamento, stato risorse, ecc.) Gestione degli interventi di correzione/regolazione della produzione in funzione degli scostamenti rilevati Elaborazione di proposte di esternalizzazione di attività/fasi produttive	Capacità produttiva monitorata ed regolata	

■ **Area Professionale: Approvvigionamento e gestione della produzione industriale**  
**Cod. 2.05 Tecnico degli acquisti e approvvigionamenti**

<b>Descrizione sintetica</b>
<p>Il <i>Tecnico degli acquisti e approvvigionamenti</i> è in grado di configurare il sistema di fornitura adeguato alle esigenze di produzione ed approvvigionamento, selezionando il relativo parco fornitori e gestendo i processi di acquisizione di prodotti e servizi anche tecnici. La Certificazione è di approfondimento tecnico-specializzazione.</p> <p>Pertanto, per assicurare il raggiungimento degli obiettivi formativi, è necessario che l'utenza sia già in possesso di conoscenze-capacità pregresse (di norma attinenti l'area professionale) da accertare prima dell'avvio delle azioni formative.</p> <p>Tali conoscenze-capacità possono essere state acquisite attraverso altri percorsi di formazione professionale, istruzione, esperienze professionali.</p>


La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni di 300 ore finalizzate alla professionalizzazione di giovani-adulti. Le azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage che potrà oscillare dal 20 al 60% del monte-ore complessivo. Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di alcune competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle competenze. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.

Profili collegati-collegabili alla figura	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	1.05.08 Specialisti e tecnici della gestione logistica e degli acquisti
Sistema classificatorio ISTAT	3.3.3.1 Approvvigionatori e responsabili acquisti
Sistema informativo EXCELSIOR	3416 Addetti agli acquisti
Sistema di codifica professioni Min. Lavoro	333115 Buyer
Repertorio delle professioni ISFOL	Tessile, abbigliamento, cuoio Buyer
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi OBNF	Area logistica/approvvigionamenti Tecnico acquisti/approvvigionamenti
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi nell'artigianato EBNA	Addetto agli acquisti e all'approvvigionamento
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi nella Piccola e Media Industria Privata ENFEA	Meccanica Gestore approvvigionamenti e logistica

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Analisi tecnica fabbisogno d'acquisto	Riconoscere le caratteristiche tecnico-funzionali del prodotto e/o servizio da acquistare	Caratteristiche merceologiche, specifiche tecniche e standard qualitativi dei prodotti e/o servizi trattati Tecnologie dei materiali trattati e relativi utilizzi in produzione Principali caratteristiche e tipologie dei processi di produzione industriale Strumenti e tecniche di programmazione (Gantt, ecc.) Principali elementi relativi a sistemi e metodi per la gestione logistica interna ed esterna Tecniche di indagine e monitoraggio del mercato fornitori (tradizionali e web-based) Principali tipologie contrattuali e normative applicate alle transazioni commerciali Tecniche di marketing d'acquisto Tecniche di analisi dei costi/benefici Metodi di qualificazione fornitori Principali software applicativi per la gestione dei dati e degli acquisti Tecniche e strategie di comunicazione e negoziazione Lingua inglese scritta e parlata: sintassi, grammatica, terminologia tecnica, etc. Le norme ISO Norme e disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro
	Individuare e valutare le corrispondenze di prodotto e/o servizio offerte dal mercato di fornitura	
	Comprendere i profili qualitativi del prodotto e/o servizio al fine di individuarne il giusto rapporto qualità/prezzo	
	Valutare la rispondenza del fabbisogno di acquisto alle effettive disponibilità di mercato e di giacenza	
Organizzazione piano d'acquisto	Valutare i tempi e i processi di approvvigionamento, anche in vista delle procedure interne di acquisizione	
	Determinare scadenze e modalità di consegna in funzione dell'efficienza ed efficacia produttiva dei fornitori	
	Individuare le priorità d'acquisto in previsione della disponibilità variabile del prodotto e/o servizio sul mercato	
	Identificare gli indicatori di selezione e monitoraggio del parco fornitori - costi, tempi, qualità, affidabilità, ecc.	
Configurazione sistema di fornitura	Valutare i fornitori sulla base degli indicatori di selezione prefissati, nonché delle caratteristiche specifiche del prodotto e/o servizio da acquistare	
	Decodificare i flussi informativi provenienti dal mercato per la ricerca di nuove fonti di fornitura	
	Adottare tecniche e stili di negoziazione per la definizione delle condizioni di fornitura e per la gestione delle relazioni con i fornitori	
	Individuare e valutare il rapporto costi/benefici dell'offerta in funzione delle condizioni di acquisto predeterminate	

Gestione processi di acquisizione	Definire la soluzione contrattuale adeguata alla tipologia delle forniture richieste	
	Adottare modalità amministrativo-contabili per la predisposizione degli ordini di acquisto	
	Rilevare il grado di soddisfazione degli utilizzatori finali in merito alle conformità delle forniture offerte	
	Adottare tecniche comparative ( <i>benchmarking</i> ) della qualità e dei prodotti e/o servizi offerti dai diversi fornitori	

#### Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Analisi tecnica fabbisogno di acquisto	Le operazioni di analisi tecnica del fabbisogno di acquisto	Acquisizione, richiesta/fabbisogno di acquisto Verifica equivalenze di prodotto di magazzino e/o di mercato Esame tecnico del prodotto e/o del servizio da acquistare Indagine su offerta di mercato Restituzione feedback	Richiesta/ fabbisogno di acquisto	 Prova pratica in situazione
Organizzazione piano d'acquisto	Le operazioni di organizzazione del piano di acquisto	Definizione operativa calendario emissione ordini Elaborazione elementi di priorità d'acquisto Organizzazione calendario Scadenze/consegne Elaborazione criteri di selezione e monitoraggio fornitori	Piano di acquisto redatto secondo i programmi produttivi e di approvvigionamento rilevati	
Configurazione sistema di fornitura	Le operazioni di configurazione del sistema fornitura	Ricognizione nel parco fornitori già esistente; ricerca e selezione nuovi fornitori; predisposizione lista potenziali fornitori Negoziazione e definizione condizioni di fornitura (modalità, tempi, costi, ecc.) Definizione offerta economica	Sistema di fornitura strutturato	
Gestione processi di acquisizione	Le operazioni di gestione dei processi di acquisizione	Definizione modalità dei contrattuali di fornitura Emissione degli ordini d'acquisto Monitoraggio conformità delle forniture	Fornitura efficacemente presidiata e rispondente alle condizioni negoziate	

■ Area Professionale: Audiovisivi - spettacolo - pubblicità  
Cod. 3.06 Macchinista teatrale

<p><b>Descrizione sintetica</b></p> <p>Il <i>Macchinista teatrale</i> è in grado di costruire elementi scenografici per uno spettacolo teatrale e di montare, smontare e movimentare una scenografia. La Certificazione è di approfondimento tecnico-specializzazione.</p> <p>Pertanto, per assicurare il raggiungimento degli obiettivi formativi, è necessario che l'utenza sia già in possesso di conoscenze-capacità pregresse (di norma attinenti l'area professionale) da accertare prima dell'avvio delle azioni formative.</p> <p>Tali conoscenze-capacità possono essere state acquisite attraverso altri percorsi di formazione professionale, istruzione, esperienze professionali.</p>
--

<p>La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni di 300 ore finalizzate alla professionalizzazione di giovani-adulti. Le azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage che potrà oscillare dal 20 al 60% del monte-ore complessivo.</p> <p>Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di alcune competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle competenze.</p> <p>In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.</p>
--

Profili collegati-collegabili alla figura	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema informativo EXCELSIOR	3.04.09 Altri addetti dei servizi
Sistema classificatorio Ministero del Lavoro	343318 Attrezzista di scena 343610 Macchinista di scena 343611 Macchinista teatrale 343621 Tecnico teatrale 256205 Realizzatore di scene

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Impostazione progetto scenografico	Leggere e interpretare schede tecniche e specifiche progettuali relative alle scenografie ed elementi scenografici da realizzare	Nozioni fondamentali del teatro: storia del teatro, generi teatrali ecc.
	Comprendere simbologie per la rappresentazione grafica della scenografia da produrre	Elementi di disegno tecnico: proiezioni, teoria del chiaro scuro, planimetrie in scale metriche, ecc.
	Prevedere la necessità di eventuali variazioni delle parti costitutive della scenografia atte a favorire la collocazione finale della stessa	Principali tecniche di costruzione: scena costruita, scena dipinta ecc.
	Recepire le disposizioni di tempi e fasi per la realizzazione della scenografia	Caratteristiche funzionali dei materiali e loro utilizzo
Costruzione elementi scenografici	Valutare proporzioni e funzionalità degli elementi e dell'impianto scenografico da realizzare	Nozioni di base di idraulica e meccanica
	Distinguere e utilizzare i diversi materiali necessari alla realizzazione degli elementi scenici e all'allestimento delle scene (legno, ferro, carta, polistirolo, ecc)	Nozioni di informatica di base e informatica applicata
	Applicare le principali tecniche di lavorazione, montaggio e assemblaggio dei manufatti composti da più pezzi e particolari	Elementi di lingua inglese: criteri interpretativi del linguaggio tecnico riferito allo spettacolo
	Prefigurare l'ingombro dell'impianto scenografico in relazione all'organizzazione degli spazi	Normative sulla sicurezza relative al settore dello spettacolo (626 e successive modifiche e integrazioni, prevenzione incendi ecc.)
Composizione scenografie	Utilizzare gli strumenti e gli attrezzi più appropriati per il montaggio e lo smontaggio dell'allestimento scenografico e delle attrezzature	Normativa contrattualistica e Previdenziale
	Individuare soluzioni efficaci per allestire la scenografia in luoghi non deputati a pubblici spettacoli	Organizzazione aziendale e auto-imprenditorialità
	Prevedere adattamenti della scenografia in relazione alle diverse tipologie di palcoscenico	
	Individuare la sequenza più idonea allo stoccaggio e allo stivaggio del materiale di scena	

Congegnamento scenografie	Individuare adeguamenti strutturali per la realizzazione delle movimentazioni	
	Determinare l'impostazione dei parametri di regolazione dei macchinari per la movimentazione delle scene	
	Adottare modalità di movimentazione delle scene, durante la rappresentazione teatrale, con l'utilizzo di macchine e congegni mobili	
	Individuare modalità risolutive per eventuali problemi tecnici anche attraverso il reperimento e/o la realizzazione di materiali e strutture	

**Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza**


Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Impostazione progetto scenografico	Le operazioni di impostazione progetto scenografico	Studio schede tecniche e specifiche progettuali Lettura disegno esecutivo della scenografia Elaborazione piano di lavoro	Progetto scenografico compreso e identificato	Prova pratica in situazione
Costruzione elementi scenografici	Le operazioni di costruzione elementi scenografici	Costruzione elementi scenografici e attrezzerie con l'utilizzo delle tecnologie, degli strumenti e dei materiali adeguati; recupero elementi scenografici già realizzati; Assemblaggio degli elementi scenici	Elementi scenografici ed attrezzerie realizzate coerentemente con le specifiche progettuali	
Composizione scenografie	Le operazioni di composizione delle scenografie	Allestimento scenografie; montaggio e smontaggio scenografie; Stivaggio e adattamento	Scenografie allestite (montate, smontate, stivate) nel rispetto degli standard di sicurezza	
Congegnamento scenografie	Le operazioni di congegnamento delle scenografie	Studio della movimentazione da realizzare; predisposizione del materiale per la movimentazione; verifica della funzionalità della movimentazione; Movimentazione della scenografia durante lo spettacolo	Scenografia movimentata rispondente alle indicazioni progettuali	

■ Area Professionale: Audiovisivi - spettacolo - pubblicità  
Cod. 3.07 Tecnico di luci e suoni dello spettacolo dal vivo

<p><b>Descrizione sintetica</b></p> <p>Il <i>Tecnico di luci e suoni dello spettacolo dal vivo</i> è in grado di provvedere alla messa in opera, al montaggio, allo smontaggio ed alla manutenzione dell'impianto fonico ed illuminotecnico.</p> <p>La Certificazione è di approfondimento tecnico-specializzazione.</p> <p>Pertanto, per assicurare il raggiungimento degli obiettivi formativi, è necessario che l'utenza sia già in possesso di conoscenze-capacità pregresse (di norma attinenti l'area professionale) da accertare prima dell'avvio delle azioni formative.</p> <p>Tali conoscenze-capacità possono essere state acquisite attraverso altri percorsi di formazione professionale, istruzione, esperienze professionali.</p>
--

<p>La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni di 300 ore finalizzate alla professionalizzazione di giovani-adulti. Le azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage che potrà oscillare dal 20 al 60% del monte-ore complessivo.</p> <p>Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di alcune competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle competenze.</p> <p>In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.</p>
--

Profili collegati-collegabili alla figura	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	2455 Attori e registi cinematografici teatrali e assimilati 3131 Fotografi ed operatori di apparecchiature di registrazione audio e video
Sistema informativo EXCELSIOR	3.04.09 Altri addetti dei servizi
Sistema classificatorio Ministero del Lavoro	243388 Tecnico luci 343621 Tecnico teatrale
Sistema classificatorio ISFOL	Tecnico delle luci Fonico

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
 Impostazione piano-luci	Leggere e interpretare progetti di allestimento, piani-luce e schemi tecnici dell'impianto illuminotecnico da realizzare	Elementi di base dello studio della luce: illuminotecnica, luci naturali, artificiali, contrasti ecc.
	Riconoscere gli elementi che compongono l'impianto elettrico di una scena	Nozioni di base di elettrotecnica ed elettronica
	Definire un piano per la realizzazione delle luci sulla base del progetto fornito (piante, disegni, movimentazioni)	Principi fondamentali di riproduzione sonora
	Individuare i possibili utilizzi della luce e la configurazione più efficace di un impianto in funzione dei diversi spazi scenici	Cenni di acustica e sistemi audio Nozioni di base di fonica e fonica applicata Principali sistemi di riproduzione e diffusione del suono
Dimensionamento impianto elettrico	Individuare la configurazione più efficace dell'impianto luci in funzione dei diversi spazi scenici	Caratteristiche tecniche e funzionali dei materiali e delle apparecchiature
	Definire un piano esecutivo per la realizzazione delle luci sulla base del progetto fornito (piante, disegni, movimentazioni)	Elementi di base dell'ambiente windows e delle principali applicazioni software
	Adottare le diverse tipologie di impiantistica per la diffusione della luce utilizzando strumenti di tipo elettronico per il controllo e la regolazione dell'impianto	Elementi di lingua inglese: criteri interpretativi del linguaggio tecnico riferito allo spettacolo
	Riconoscere i rapporti tra i tempi delle luci e i tempi di movimentazioni delle scene	Normative sulla sicurezza relative al settore dello spettacolo (626 e successive modifiche e integrazioni, prevenzione incendi ecc.)
Strutturazione impianto fonico	Leggere ed interpretare il "copione tecnico" per la migliore realizzazione sonora dello spettacolo	Normativa contrattualistica e previdenziale
	Riconoscere e applicare la configurazione più efficace per l'utilizzo dell'impianto audio in relazione alla realizzazione dello spettacolo	Elementi di base sui processi produttivi dell'impresa dello spettacolo
	Individuare le modalità con cui utilizzare il materiale in dotazione	Organizzazione aziendale: tendenze prospettive del mercato del lavoro nello spettacolo dal vivo
	Identificare possibili soluzioni da adottare in caso di problemi tecnici per ottenere un adeguato prodotto sonoro	

Composizione impianto fonico	Adottare differenti tipologie di impianti per la diffusione del suono in un contesto di spettacolo da l vivo	
	Individuare e valutare il comportamento del suono negli ambienti anche con l'utilizzo di strumenti di misurazione	
	Determinare la posizione ottimale per l'installazione dell'impianto microfónico di scena	
	Utilizzare tecniche di riproduzione e diffusione del suono in relazione allo spazio scenico	

#### Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Impostazione piano luci	Le operazioni di sviluppo impostazione del piano luci	Lettura disegni e schemi del piano luci; preparazione sequenza luci	Piano luci impostato	Prova pratica in situazione
Dimensionamento impianto illuminotecnico	Le operazioni di dimensionamento dell'impianto illuminotecnico	Realizzazione dell'impianto elettrico di scena; predisposizione, cablaggio, montaggio/smontaggio e puntamento dei proiettori e dei riflettori; utilizzo console (PC o manuale) durante lo spettacolo	Impianto illuminotecnico realizzato in condizioni di sicurezza e rispondente alle specifiche progettuali	
Strutturazione impianto fonico	Le operazioni di strutturazione dell'impianto fonico	Lettura del copione tecnico; regolazione livelli delle apparecchiature; risoluzione di problemi tecnici	Impianto fonico strutturato	
Composizione impianto fonico	Le operazioni di composizione dell'impianto fonico	Verifica dei materiali (registratori, diffusori ecc.) e loro adattamento alle esigenze specifiche; montaggio e smontaggio delle apparecchiature; amplificazione del suono; posizionamento microfoni; impiego del mixer; comando apparecchiature durante lo spettacolo	Impianto fonico predisposto in condizioni di sicurezza	

■ Area Professionale: Audiovisivi - spettacolo - pubblicità  
Cod. 3.08 Operatore dello spettacolo

<p><b>Descrizione sintetica</b></p> <p>L' <i>Operatore dello spettacolo</i> opera nel campo dello spettacolo e della comunicazione visiva, presso reti televisive, studi di produzione, post-produzione e montaggio video, agenzie web, studi fotografici agenzie di grafica e agenzie di allestimento di spazi scenografici e teatrali su indicazione del committente o di un supervisore e acquisisce commesse riferite al reperimento, elaborazione e realizzazione di immagini, filmati, prodotti di comunicazione visiva e multimediale.</p> <p>La Certificazione è di approfondimento tecnico-specializzazione.</p> <p>Pertanto, per assicurare il raggiungimento degli obiettivi formativi, è necessario che l'utenza sia già in possesso di conoscenze-capacità pregresse (di norma attinenti l'area professionale) da accertare prima dell'avvio delle azioni formative.</p> <p>Tali conoscenze-capacità possono essere state acquisite attraverso altri percorsi di formazione professionale, istruzione, esperienze professionali.</p>
---

La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni di 300 ore finalizzate alla professionalizzazione di giovani-adulti. Le azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage che potrà oscillare dal 20 al 60% del monte-ore complessivo. Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di alcune competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle competenze. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.

Profili collegati-collegabili alla figura	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio REGIONE MOLISE	012008 Operatore dello Spettacolo

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Sicurezza sul lavoro	Attuare comportamenti coerenti con le norme di prevenzione e sicurezza nei luoghi di lavoro	Quadro normativo e legislativo di riferimento;
	Adottare individualmente i principi dell'ergonomia per prevenire e contrastare stress, affaticamento e malattie professionali	Rischi specifici
	Gestire correttamente la manutenzione ordinaria delle strumentazioni utilizzate	Dispositivi di protezione individuale e collettiva
	Aggiornamento sulla normativa di settore	Norme di comportamento
Filmati	Utilizzare strumenti tradizionali e digitali e predisporre e verificare attrezzature e materiali di consumo	Tecniche di ripresa
	Predisporre lo story board; selezionare sequenze ed immagini; programmare l'impostazione dei tempi di ripresa, individuando e disponendo di idonee fonti di illuminazione	Tecniche di montaggio
	Impostare un business plan di massima; utilizzare software per l'elaborazione video e audio e tecniche di <i>compositing</i> ed effetti speciali; interpretare e seguire la sceneggiatura	Principi di pre-produzione, produzione e post-produzione
	Applicare la normativa sulla privacy e sulla diffusione di immagini	Tecniche fotografiche
Tecniche fotografiche digitali e tradizionali	Predisporre e verificare strumenti ed attrezzature; idonee fonti di illuminazione per interni ed esterni ed idonei tempi di esposizione	Elementi di illuminotecnica
	Approvvigionare e verificare il materiale di consumo	Teoria della ripresa video
	Adottare obiettivi e attrezzature di supporto secondo le procedure	Teoria del suono
	Conoscere ed applicare la normativa sulla privacy e sul trattamento delle immagini	Software di montaggio
Prodotti di comunicazione integrata multimediale	Utilizzare programmi per video-editing, individuando i diversi formati per il video online ed intervenendo sulle problematiche di video compatibilità e di risoluzione	Software di effetti speciali
	Integrare i supporti grafici per la fruizione online di filmati audio/video	Software di editing
	Applicare la normativa sul diritto d'autore ed il diritto nel web	Legislazione di produzione e pubblicazione
		Normativa sulla privacy e sul diritto d'autore
		Tecniche fotografiche tradizionali e digitali
		Teoria della luce e del colore
		Gestione e uso delle attrezzature
		Normativa sulla privacy e sul diritto d'autore
		Principi di comunicazione visiva
		Programmi di elaborazione immagini
		Normativa sulla privacy e sul diritto d'autore
		Programmi di video editing
		Formati di compressione audio/video
		Schede e sistemi di

	Recepire le richieste del cliente/committente, pianificando le fasi di lavorazione, illustrandone le scelte e progettando l'immagine coordinata in linea con il servizio/prodotto, secondo le indicazioni del cliente/committente; impostare preventivi di massima e curare il lay-out dei documenti realizzati nel rispetto degli standard tecnici e di qualità	acquisizione audio/video Principi della comunicazione visiva e di pianificazione e programmazione Principi di comunicazione Problem-solving Normativa sul diritto nel web e sul diritto d'autore Principi di contabilità Analisi ed interpretazione delle richieste/commesse Principi di comunicazione Impostazione, pianificazione della proposta progettuale Gestione delle obiezioni Principi di marketing Impostazione di preventivi Verifica e controllo ex ante, in itinere ed ex-post Normativa di riferimento
Grafica siti web	Utilizzare in forma integrata i differenti software	
	Recepire, pianificare, progettare, illustrare il prodotto al cliente/committente	
	Impostare preventivi di massima	
	Applicare la normativa sul diritto d'autore e nel web	
Filiera di prodotto ed assistenza del cliente/committente	Attivare modalità relazionali comunicative e di ascolto delle richieste adeguate al contesto	
	Utilizzare un linguaggio appropriato e comprensibile	
	Illustrare e sostenere le proprie scelte in modo professionale ed argomentato	
	Predisporre preventivi di massima e verifica in itinere con il cliente	

#### Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Sicurezza sul lavoro	Lavoro e salvaguardia ambientale	Operare nel rispetto della normativa vigente in fatto di sicurezza sul lavoro e salvaguardia ambientale	Conformità alle normative	Prova pratica in situazione
Filmati	Riprese e montaggi	Realizzare filmati in autonomia	Piani di attività ed elaborati multimediali	
Tecniche fotografiche digitali e tradizionali	Fotografie tradizionali e digitali	Utilizzare le tecniche fotografiche digitali e tradizionali	Output di tipo tradizionale e digitale	
Prodotti di comunicazione integrata multimediale	Comunicazione	Realizzare prodotti di comunicazione integrata multimediale	Output di comunicazione visiva	
Grafica siti web	Siti web	Progettare e realizzare in autonomia la grafica di siti web	Output strutturato di siti web	
Filiera di prodotto ed assistenza del cliente/committente	Cliente/committente e fasi del rapporto	Assistere il cliente/committente nelle diverse fasi del rapporto, dal reperimento della commessa alla consegna del progetto/prodotto	Filiera della commessa, cura e soddisfazione del cliente	

■ Area Professionale: Autoriparazione  
Cod. 4.09 Operatore dell'autoriparazione

<b>Descrizione sintetica</b>
L'Operatore dell'autoriparazione è in grado di individuare i guasti degli organi meccanici di un autoveicolo, di riparare e sostituire le parti danneggiate e di effettuare la manutenzione complessiva del mezzo. Per le sue specifiche di ruolo, la Certificazione può essere considerata <i>entry-level</i> , vale a dire di accesso all'area professionale, conseguibile da utenti che non siano in possesso di conoscenze-capacità pregresse.

La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni formative della durata di 600 ore finalizzate all'acquisizione delle abilità professionali di ruolo. Tali azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage, che potrà oscillare dal 30 al 60% del monte-ore complessivo. Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle stesse. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.
--

Profili collegati-collegabili alla figura	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	7231 Meccanici e riparatori di autoveicoli
Sistema classificatorio ISTAT	6.2.3.1 Meccanici artigianali, riparatori e manutentori di automobili ed assimilati
Sistema informativo EXCELSIOR	4.11.03 Meccanici e manutentori di apparecchiature meccaniche
Sistema classificatorio Ministero del Lavoro	623109 Meccanico di macchine agricole 623115 Meccanico riparatore di auto 623116 Meccanico riparatore di motocicli

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Assistenza clienti	Individuare le tipologie di informazioni da richiedere al cliente per l'anamnesi dell'autoveicolo	Officina d'autoriparazione: strumenti, tecnologie, metodi di lavoro e lavorazioni per l'autoriparazione meccanica ed elettrica Tecnologia dell'autovettura e tecnica motoristica: componentistica, motore, carrozzeria, elettronica, idraulica Principali tipologie di motore: motori a 2 tempi, a 4 tempi, diesel, rotante Sistemi di alimentazione, di accensione, raffreddamento, carburazione e lubrificazione Impianti di trasmissione e di frenata Disegni meccanici di particolari complessivi ed esplosi Strumenti di misura e controllo per la verifica di singoli componenti meccanici e per la loro messa a punto Principi di logica dei circuiti, dell'elettrotecnica e dell'elettronica Tester per valutare i parametri di inquinamento Elementi base di informatica ad uso di sistemi di check-up computerizzato ed elettronico Tecniche e strumenti di diagnosi e riparazione dei guasti Le norme antinfortunistiche da rispettare nella fase di riparazione e manutenzione autoveicoli
	Interpretare le informazioni fornite per definire possibili cause di malfunzionamento	
	Consigliare e proporre modalità e soluzioni di intervento in relazione alle specifiche esigenze del cliente	
	Sensibilizzare il cliente alla cura ed al corretto utilizzo dell'autoveicolo	
Diagnosi tecnica e strumentale guasti	Applicare tecniche di indagine per eseguire il check-up meccanico ed elettronico del veicolo	
	leggere e interpretare dati e schede tecniche in esito al check-up sull'autoveicolo	
	Individuare le tecnologie, gli strumenti e le fasi sequenziali necessarie alla riparazione dell'autoveicolo	
	Utilizzare manuali e software per preventivazione dei tempi e dei costi di riparazione del malfunzionamento individuato	
Riparazione e collaudo autoveicolo	Interpretare le specifiche istruzioni delle diverse case automobilistiche per l'intervento sull'autoveicolo	
	Adottare le tecniche di riparazione sui gruppi motori di un veicolo; montaggio, sostituzione, revisione	
	Applicare le tecniche di utilizzo della linea di controllo tecnica per il collaudo - verifica di sospensioni, freni e giochi di una autovettura	
	Utilizzare strumentazioni autroniche per la revisione degli impianti di accensione ed iniezione	
Manutenzione autoveicolo	Valutare il livello di usura e idoneità residua dei pezzi di ricambio proponendo interventi di natura tecnico-preventiva	
	Valutare i parametri d'inquinamento	
	Predisporre certificati di conformità in base a standard di funzionamento definiti dalle case automobilistiche	

## Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori .	Risultato atteso	Modalità
Assistenza clienti	La relazione con il cliente	Indagine mirata al cliente su storia e stato dell'autoveicolo servizio al cliente nelle diverse fasi di riparazione e/o manutenzione dell'autoveicolo	Qualità del servizio: soddisfazione del cliente	Prova pratica in situazione
Diagnosi tecnica e strumentale guasti	Le operazioni di diagnosi tecnica e strumentale dei guasti	Esecuzione del check-up del veicolo Emissione diagnosi dei guasti elaborazione del piano di lavoro (tecnologie, strumenti, sequenze)	Guasto individuato e piano riparazioni strutturato	
Riparazione e collaudo autoveicolo	Le operazioni di riparazione e collaudo dell'autoveicolo	Riparazione del gruppo motore e/o di altre parti dell'autotelaio e degli impianti di accensione ed iniezione collaudo dell'autoveicolo	Autoveicolo riparato nel rispetto degli standard di sicurezza	
Manutenzione autoveicolo	Le operazioni di manutenzione dell'autoveicolo	Manutenzione dell'autoveicolo per garantire l'efficienza rilevazione e registrazione livelli di emissione di gas tossici	Autoveicolo in condizioni ottimali di efficienza e sicurezza	

■ **Area Professionale: Autoriparazione**  
**Cod.4.10 Operatore delle lavorazioni di carrozzeria**

<b>Descrizione sintetica</b>
L'Operatore delle lavorazioni di carrozzeria è in grado di eseguire interventi ordinari e straordinari di riparazione, sostituzione, aggiustaggio e verniciatura di elementi accessori del telaio e/o della carrozzeria di autoveicoli. Per le sue specifiche di ruolo, la Certificazione può essere considerata <i>entry-level</i> , vale a dire di accesso all'area professionale, conseguibile da utenti che non siano in possesso di conoscenze-capacità pregresse.


La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni formative della durata di 600 ore finalizzate all'acquisizione delle abilità professionali di ruolo. Tali azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage, che potrà oscillare dal 30 al 60% del monte-ore complessivo. Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle stesse. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.
--

Profili collegati-collegabili alla figura	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	7213 Lattonieri, lamieristi e assimilati 7142 Verniciatori e assimilanti
Sistema classificatorio ISTAT	6.2.1.3 Lattonieri e calderai, compresi i tracciatori 6.2.1.8 Lastroferratori 6.2.3.7 Verniciatori artigiani ed industriali
Sistema informativo EXCELSIOR	4.04.03 Lattonieri, lamieristi e assimilati 4.04.18 Verniciatori e assimilati
Sistema classificatorio Ministero del Lavoro	6213.02 Battitore di lamiera 6218.24 Carroziere auto 6238.15 Verniciatore
Repertorio delle professioni ISFOL	Verniciatore
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi nell'artigianato EBNA	Carroziere

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Diagnosi danno di telaio e carrozzeria	Comprendere ed interpretare le informazioni provenienti dal cliente	Officina d'autocarrozzeria: strumenti, tecnologie e lavorazioni
	Identificare le componenti di telaio e carrozzeria danneggiate valutando l'entità del danno - lieve/grave	Tecnologia dell'autovettura: funzioni meccaniche elementari, elementi di telaio e carrozzeria
	Individuare tecnologie, strumenti e fasi sequenziali necessarie alla riparazione dell'autoveicolo	Caratteristiche tecniche dei materiali metallici
	Definire un preventivo dei tempi e dei costi di intervento sull'autoveicolo	Tecniche ed attrezzature di smontaggio/assemblaggio della carrozzeria e delle parti accessorie degli autoveicoli
Composizione organi meccanici e parti accessorie della carrozzeria	Riconoscere le caratteristiche tecniche di organi meccanici elementari e parti di carrozzeria	Sistemi di raddrizzatura, livellamento di telaio e carrozzeria - banco di riscontro, leve, ecc.
	Determinare le possibili alternative di sostituzione e/o riparazione	Strumenti e metodi di saldatura - fiamma ossiacetilenica, elettrodi rivestiti, ecc.
	Applicare tecniche di smontaggio /ri-assemblaggio di organi meccanici e parti accessorie della carrozzeria - saldatura, bullonatura, ecc-	Tipologie di vernici - metallizzate e non, a base d'acqua, pastello - e sistemi tintometrici
	Adottare modalità di allocazione e custodia delle componenti e parti smontate	Tecniche ed apparecchiature per la verniciatura dei lamierati e delle parti non metalliche dell'autoveicolo
Lavorazione di carrozzeria e telaio dell'autoveicolo	Identificare ed analizzare componenti di carrozzeria e telaio da ribattere/riallineare	Apparecchiature per l'essiccazione
	Applicare tecniche di raddrizzatura e livellamento del telaio e della scocca con l'impiego del banco di riscontro	
	Adottare metodi e sistemi di ribattitura dei lamierati danneggiati	

	Valutare equilibrio e livellamento del telaio e della carrozzeria del veicolo	delle vernici - forni, lampade ad infrarossi, ecc. Tecniche ed sistemi di lucidatura dell'autoveicolo Elementi di termodinamica e sue applicazioni sulle parti della carrozzeria degli autoveicoli Normativa antinfortunistica relativa agli ambienti di lavoro dell'autocarrozzeria Normativa relativa allo smaltimento dei rifiuti pericolosi dell'autocarrozzeria Normativa e procedure di gestione dei sinistri auto
Trattamento cromatico dell'autoveicolo	Applicare tecniche di pre-trattamento delle superfici da verniciare - pulizia, mascheratura, carteggiatura	
	Regolare e utilizzare apparecchiature tinto-metriche per la preparazione delle vernici da applicare	
	Individuare ed adottare tecniche di verniciatura, essiccazione e lucidatura in relazione dei diversi materiali da trattare	
	Identificare la rispondenza della tipologia di verniciatura eseguita agli standard qualitativi definiti dalle diverse case automobilistiche	

#### Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Diagnosi danno di telaio e carrozzeria	Le operazioni di diagnosi del danno di telaio e carrozzeria	Esecuzione di un check-up di carrozzeria e telaio del veicolo verifica entità del danno elaborazione del piano di lavoro (tecnologie, strumenti, sequenze)	Danno accertato e piano riparazioni strutturato	 Prova pratica in situazione
Composizione organi meccanici e parti accessorie della carrozzeria	Le operazioni di composizione degli organi meccanici e parti accessorie della carrozzeria	Indagine strutturata delle componenti da smontare/rimontare Smontaggio/assemblaggio di componenti e parti accessorie della carrozzeria Conservazione degli accessori e componenti smontati	Componenti ed accessori della carrozzeria smontati e/o rimontati correttamente	
Lavorazione di carrozzeria e telaio dell'autoveicolo	Le operazioni di lavorazione di carrozzeria e telaio dell'autoveicolo	Trazionamento, equilibratura e messa in squadra del telaio e della scocca dell'autoveicolo Ribattitura dei lamierati Verifica del bilanciamento ed allineamento del veicolo	Veicolo in condizioni di sicura ed efficiente tenuta di strada	
Trattamento cromatico dell'autoveicolo	Le operazioni di trattamento cromatico dell'autoveicolo	Pre-trattamento del veicolo da verniciare Verniciatura, essiccazione, e lucidatura delle parti riparate del veicolo Controllo qualità della superficie verniciata Trattamento dei rifiuti pericolosi liquidi e solidi	Veicolo verniciato secondo gli standard qualitativi definiti dalla Casa Automobilistica	

■ Area Professionale: Autoriparazione  
Cod.4.11 Tecnico autronico dell'automobile

<p><b>Descrizione sintetica</b></p> <p>Il <i>Tecnico autronico dell'automobile</i> è in grado di effettuare interventi di installazione, manutenzione, riparazione e messa a punto delle parti elettroniche dei veicoli a motore, incluse le riparazioni meccaniche elementari e gli interventi sul sistema elettrico.</p> <p>La Certificazione è di approfondimento tecnico-specializzazione.</p> <p>Pertanto, per assicurare il raggiungimento degli obiettivi formativi, è necessario che l'utenza sia già in possesso di conoscenze-capacità pregresse (di norma attinenti l'area professionale) da accertare prima dell'avvio delle azioni formative.</p> <p>Tali conoscenze-capacità possono essere state acquisite attraverso altri percorsi di formazione professionale, istruzione, esperienze professionali.</p>
--

La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni di 300 ore finalizzate alla professionalizzazione di giovani-adulti. Le azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage che potrà oscillare dal 20 al 60% del monte-ore complessivo. Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di alcune competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle competenze. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.

Profili collegati-collegabili alla figura	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	7241 Installatori e manutentori di apparecchiature elettromeccaniche 7242 Installatori e manutentori di apparecchiature elettroniche
Sistema classificatorio ISTAT	6.2.4.1 Installatori e riparatori di apparati elettrici ed elettronici
Sistema informativo EXCELSIOR	4.11.04 Installatori e manutentori di apparecchiature elettromeccaniche 4.11.05 Installatori e manutentori di apparecchiature elettroniche
Sistema classificatorio del Ministero del Lavoro	6241.08 Collettorista 6241.09 Elettrauto
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi nell'artigianato EBNA	Elettrauto

Unità di Competenza	Definire soluzioni di schermatura delle componenti elettriche /Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Assistenza clienti	Individuare le tipologie di informazioni da richiedere al cliente per una corretta diagnosi dell'autoveicolo	Officina di autoriparazione: strumenti, tecnologie e lavorazioni Principali tipologie di motore: motori a due tempi, a 4 tempi, diesel, common rail, rotante Schede, schemi e tabelle relative a
	Interpretare le informazioni fornite per definire possibili cause di malfunzionamento delle parti elettriche e/o elettroniche dell'autoveicolo	
	Consigliare e proporre modalità e soluzioni di intervento in relazione alle specifiche esigenze del cliente	
Configurazione requisiti tecnici di apparati elettrici/elettronici Diagnosi tecnica e strumentale apparati elettrici-elettronici dell'autoveicolo	Substituire i componenti elettrici/elettronici revisionati	circuiti elettrici ed elettronici dei veicoli a motore Tecnologia e misure elettriche /elettroniche di base Sistemi di alimentazione, accensione, raffreddamento, carburazione dei veicoli a motore Principi di funzionamento dei sistemi EOBD, CAN-BUS e ABS Strumenti, attrezzature e sistemi di diagnostica, autronica ed informatica
	Applicare protocolli di analisi strumentale per eseguire il check-up autronico dell'autoveicolo	
	Leggere e decodificare parametri, schede tecniche e schemi elettrici/elettronici in esito al check-up dell'autoveicolo	
	Individuare tecnologie, strumenti e fasi sequenziali per la riparazione delle parti elettriche e/o elettroniche dell'autoveicolo	
Congegnamento apparati elettrici-elettronici dell'autoveicolo	Definire e prevedere tempi, costi e risorse per l'intervento sulle parti elettriche /elettroniche	Tecniche di riparazione degli apparati elettrici/elettronici degli autoveicoli Principali metodi di collaudo dei sistemi elettrici ed elettronici dei veicoli a motore Tecniche di installazione di impianti HI-FI car, impianti video satellitari,
	Comprendere logiche e specifiche tecniche delle case costruttrici per l'intervento sul veicolo	
	Valutare idoneità e conformità dei nuovi componenti elettrici/elettronici in rapporto alle peculiarità tecniche degli autoveicoli	
	Adottare tecniche di riparazione, mappatura e installazione di apparati elettrici/ elettronici	

## Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Assistenza clienti	La relazione con il cliente	Indagine mirata al cliente su storia e stato del veicolo servizio al cliente nelle diverse fasi di riparazione e/o manutenzione del veicolo	Qualità del servizio: soddisfazione del cliente	Prova pratica in situazione
Diagnosi tecnica e strumentale apparati elettrici-elettronici dell'autoveicolo	Le operazioni di diagnosi tecnica e strumentale del guasto	Esecuzione del check-up degli apparati elettrici/elettronici del veicolo Elaborazione del piano di lavoro (tecnologie, strumenti, personale)	Guasto individuato e piano riparazioni /istallazioni strutturato	
Congegnamento apparati elettrici-elettronici dell'autoveicolo	Le operazioni di congegnaento di apparati elettrici/elettronici dell'autoveicolo	Riparazione delle parti elettriche/elettroniche guaste Installazione di nuove componenti elettriche/ elettroniche Schermatura e rimappatura di componenti elettriche /elettroniche	Parti elettriche /elettroniche riparate secondo le specifiche delle case costruttrici	
Configurazione requisiti tecnici di apparati elettrici elettronici dell'autoveicolo	Le operazioni di configurazione dei requisiti tecnici di apparati elettrici/elettronici riparati	Collaudo dell'autoveicolo revisione di eventuali anomalie delle componenti elettriche/ elettroniche sostituite o riparate Registrazione dati finali di collaudo dell'autoveicolo	Veicolo riparato e collaudato nel rispetto degli standard di sicurezza ed efficienza	




■ Area Professionale: Commercio e Distribuzione  
Cod.5.12 Magazziniere

<p><b>Descrizione sintetica</b></p> <p>Il Magazziniere, garantisce la gestione del magazzino nel rispetto delle codificate e condivise procedure aziendali; effettua il controllo dei prodotti in ingresso, gestisce le non-conformità rilevate, codifica e sistema le merci negli appositi spazi, garantisce la pulizia e l'ordine del magazzino, provvede alla individuazione ed all'imballo della merce in uscita; utilizza supporti informatici.</p> <p>Per le sue specifiche di ruolo, la Qualifica può essere considerata <i>entry-level</i>, vale a dire di accesso all'area professionale, conseguibile da utenti che non siano già in possesso di conoscenze-capacità pregresse.</p>
---

<p>La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni formative della durata di 600 ore finalizzate all'acquisizione delle abilità professionali di ruolo. Tali azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage, che potrà oscillare dal 30 al 60% del monte-ore complessivo.</p> <p>Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle stesse. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.</p>
---

Profili collegati-collegabili alla figura	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	4131 Personale addetto alla gestione degli stock
Sistema classificatorio ISTAT	4.1.3.1 Magazziniere
Sistema informativo EXCELSIOR	20104.08 Magazziniere
Sistema classificatorio Ministero del Lavoro	413104 Magazziniere
Sistema classificatorio ISFOL	Commercio e distribuzione - Magazziniere

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
 <p>Merci in entrata</p>	Eeguire il controllo in accettazione dei prodotti in ingresso	<p>Elementi di calcolo, elementi di organizzazione aziendale (tipologie di prodotti/servizi, di clienti, di strutture, di procedure e processi, di sistemi di relazioni, di operatori, di tecnologie utilizzate, di lay-out, ecc); normativa relativa a sistemi di gestione per la qualità (ISO 9000:2000); procedura di controllo in accettazione; caratteristiche di merci in ingresso; simbologie di lettura e interpretazione delle avvertenze riportate sulle merci; funzionamento di strumenti di misura; funzionamento di attrezzature per la movimentazione dei materiali; normativa relativa a sicurezza sul lavoro e antinfortunistica (quadro legislativo di riferimento - L. 626/94 - valutazione dei rischi); normativa relativa a movimentazione e conservazione delle merci; valutazione delle non conformità rilevate; interpretazione delle istruzioni per il campionamento statistico;</p>
	Verificare la completezza della bolla di accompagnamento e togliere l'eventuale imballo dalla merce	
	Effettuare la movimentazione della merce in modo adeguato, evitando danni e verificando che la merce ricevuta sia conforme agli standard previsti	
	Prestare attenzione alla qualità delle merci, rispettando le normative sulla sicurezza	
Merce stoccata	Stoccare le merci in magazzino, attribuendo la corretta codifica ai vari prodotti;	
	Disporre la merce negli appositi spazi e/o contenitori, in funzione delle caratteristiche del materiale ricevuto	
	Caricare la merce codificata nell'apposito software di gestione del magazzino, avendo cura di essere preciso nell'esecuzione dei compiti	
Merci inventariate	Effettuare l'inventario delle merci in magazzino, sapendo riconoscere i codici delle merci	
	Individuare la posizione delle merci negli appositi scaffali/contenitori, rilevando l'effettiva presenza della merce in magazzino	
	Relazionarsi con l'ufficio contabilità per concordare le azioni correttive	

	<p>Inserire le correzioni nel software di gestione del magazzino, avendo cura di: essere precisi e veloci nell'esecuzione dei compiti; essere chiari ed efficaci nelle comunicazioni</p>	<p>realizzazione (fare, agire) di controlli di accettazione; gestione di prodotti non conformi; utilizzo di strumenti di misurazione; utilizzo di attrezzature di movimentazione e dei supporti logistici; procedura di valutazione della conformità del prodotto agli standard qualitativi individuati; procedura di codifica dei prodotti (etichettatura, codici a barre); procedura di gestione dei prodotti non conformi agli standard; funzionamento di strumenti di misura; procedura di rilevazione delle misurazioni; funzionamento di software di gestione del magazzino;                  Elementi di matematica                  Elementi di informatica                  Elementi di organizzazione aziendale (tipologie di prodotti/servizi, di clienti, di strutture, di procedure e processi, di sistemi di relazioni, di operatori, di tecnologie utilizzate, di layout, ecc)                  Elementi di contabilità; normativa relativa a sistemi di gestione aziendale per la qualità; caratteristiche di merci da stoccare; procedura di codifica dei prodotti (etichettatura, codici a barre); funzionamento di software di gestione del magazzino</p>
--	--	--

**Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza**



Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità Prova pratica in situazione
Controllo in accettazione dei prodotti di ingresso	Operazioni di trattamento dei prodotti in ingresso	Valutazione delle non conformità; controlli di accettazione; strumenti di misurazione; attrezzature di movimentazione e dei supporti logistici	Merci in entrata controllate	
Merce stoccata	Operazioni di trattamento dei prodotti stoccati	Caricamento merce codificata con software di gestione-magazzino,	Procedure di stoccaggio delle merci	
Merce inventariata	Operazioni di inventario	Utilizzo delle attrezzature di movimentazione e dei supporti logistici	Posizionatura delle merci negli appositi scaffali/contenitori	

■ Area Professionale: Commercio e distribuzione  
Cod. 5.13 Vetrinista

**Descrizione sintetica**

Il *Vetrinista* allestisce la vetrina del negozio individuando i mezzi visivi e pubblicitari più idonei per attirare l'attenzione e valorizzare il prodotto in vendita. Si occupa dell'addobbo, dell'ambientazione e dell'arredo della vetrina e può essere occupato anche nell'allestimento di stand per fiere e mostre. Predispose la cartellonistica e realizza dei campioni per l'esposizione usando diversi materiali: dalle stoffe, al legno, alla cartapesta.

Per le sue specifiche di ruolo, la Qualifica può essere considerata *entry-level*, vale a dire di accesso all'area professionale, conseguibile da utenti che non siano già in possesso di conoscenze-capacità pregresse.

La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni formative della durata di 600 ore finalizzate all'acquisizione delle abilità professionali di ruolo. Tali azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage, che potrà oscillare dal 30 al 60% del monte-ore complessivo.


Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle stesse. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.

**Profili collegati-collegabili alla figura**

Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio Ministero del Lavoro	513304 Vetrinista 513302 Arredatore vetrinista

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Psicologia dei consumi e strategie di comunicazione	Prototipizzare la vetrina alle soggettività dei consumatori, ai loro gusti, interessi, mutamenti degli stati d'animo.	Sociologia dei consumi e psicologia del consumatore; comunicazione visiva e per immagini; psicologia del colore e della luce; il cliente/consumatore nelle diverse tipologie di punto vendita; l'organizzazione dello spazio interno: scaffali, stand, tavoli di presentazione, il banco-cassa; vetrina e rotazione delle merci; fonti di ispirazione: riviste di architettura e di settore; cartellonistica nel punto vendita; materiali da allestimento; display permanente e straordinario; sistema espositivo, ambientazione, illuminazione, musiche, profumi, colori; grafica; vetrina bazar; vetrina concept store; vetrina boutique; vetrina objective-store
	Considerare-tradurre la vetrina come soggetto-emittente verso il consumatore-ricevente	
	Implementare la vetrina come ante-luogo di <i>processi complessi di comunicazione</i>	
Visual Merchandising	Qualificare la vetrina in termini di valore- segni	
	Specificare la vetrina come spazio percettivo multi-dimensionale e pluri-sensoriale	
Arredamento e illuminotecnica	Vendita visiva	
	Sorgenti di luce vetrina-negozio	
	Fonti idonee per la resa ed il risparmio energetico	
Vetrinizzazione	Adottare pluralità di merci e segni, riconducibili all'idea di un vasto assortimento (assenza o carenza di un concept ovvero di contenuto tematico d'insieme)	
	Adottare pluralità di merci e merceologie (in una logica <i>non bazar</i> ), di servizi riconducibili a motivazioni estetico-concettuali	
	Preparare vetrine <i>subjective-store</i> (in una logica antibazar) con proposte definite, adottando linee merceologiche ed assortimenti tipizzanti	
	Preparare esposizioni degli assortimenti relativi a una particolare categoria merceologica (in una logica anti concept-store, indicando le specialità del negozio, e declinando particolarmente le aree categoriali e stilistiche	

## Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Psicologia dei consumi e strategie di comunicazione	Consumatore	Lay-out comunicativo	Concept-store: la vetrina che vende	Prova pratica in situazione 
Visual Merchandising	Display e Lay-out	Layout merceologico (colore; forme; materiali; struttura espositiva; focus sull'illuminazione)	Concept-store: la vetrina-negozio che comunica	
Arredamento e illuminotecnica	Display e Lay-out	Layout allestimento	Concept-store: la vetrina-negozio che comunica	
Vetrinizzazione	Display e Lay-out	Layout allestimento	Vetrina come strumento attivo di comunicazione dell'immagine (persuasione, suggestione, vendita)	

■ Area Professionale: Commercio e distribuzione  
Cod.5.14 Operatore del punto vendita (commesso/a)

<b>Descrizione sintetica</b>
L'Operatore del punto vendita (commesso/a), è in grado di allestire e riordinare spazi espositivi, assistere il cliente nell'acquisto di prodotti e registrare le merci in uscita in coerenza con le logiche di servizio. Per le sue specifiche di ruolo, la Qualifica può essere considerata <i>entry-level</i> , vale a dire di accesso all'area professionale, conseguibile da utenti che non siano già in possesso di conoscenze-capacità pregresse.

La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni formative della durata di 600 ore finalizzate all'acquisizione delle abilità professionali di ruolo. Tali azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage, che potrà oscillare dal 30 al 60% del monte-ore complessivo. Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle stesse. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.
--

Profili collegati-collegabili alla figura	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	5220.1 Addetti alle vendite: commessi e cassieri di negozio 5220.2 Addetti alle vendite: grande distribuzione
Sistema classificatorio ISTAT	5.1.1.3 Addetti alla vendita all'ingrosso 5.1.2.1 Commessi ed assimilati 5.1.2.6 Cassieri di esercizi commerciali
Sistema informativo EXCELSIOR	3.02.01 Addetti alle vendite
Sistema classificatorio Ministero del Lavoro	511202 Addetto alle vendite all'ingrosso 511207 Addetto vendite all'ingrosso prodotti food 511208 Addetto vendite all'ingrosso prodotti non food 512102 Addetto al registratore di cassa 512103 Addetto alla applicazione dei prezzi 512105 Addetto vendita di prodotti ittici, caseari, gastronomici e pasticceria 512109 Cassiere di negozio 512116 Commesso di vendita 512124 Addetto vendita prodotti freschi 512125 Addetto vendite 512126 Addetto vendite prodotti food 512127 Addetto vendite prodotti non food 512129 Commesso
Repertorio delle professioni ISFOL	Addetto alle vendite Addetto alle casse

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Stoccaggio e approntamento merci	Individuare gli spazi assegnati in area-deposito	Tipologia organizzativa dell'impresa commerciale: punti vendita, aree e reparti Ciclo delle merci: ricevimento, stoccaggio, preparazione, allestimento, vendita, registrazione vendite Principali componenti del servizio nelle strutture di vendita Elementi di base per la gestione dello spazio in punto vendita: layout delle attrezzature, layout merceologico, display, attività promozionali Tipologia delle macchine per lo
	Utilizzare attrezzature per lo stoccaggio ed il trasporto dei prodotti in area-vendita	
	Adottare l'apposita modulistica per la registrazione dei colli-prodotti in arrivo e quelli stoccati	
Allestimento e riordino merci	Riconoscere gli elementi identificativi delle merci ed i dispositivi di sicurezza previsti (prezzi, placche antitaccheggio, ecc.)	
	Applicare i criteri espositivi definiti secondo i quali presentare la merce sugli scaffali ed i prodotti al banco	
	Valutare la presenza e la corretta esposizione delle parti identificative dei prodotti esposti e dei relativi prezzi	
	Individuare i prodotti scaduti e le rotture di stock	

	<p>Valutare funzionalità ed efficienza delle attrezzature in area vendita: bilance, banchi-frigorifero, ecc.</p>	<p>stoccaggio delle merci e l'allestimento in area vendita: carrelli, muletti, ecc.                  Tipologia e funzionamento delle macchine ed attrezzi per la lavorazione e conservazione dei prodotti alimentari deperibili: bilance, affettatrici, coltelli, tritacarni, forni, celle frigorifero, ecc.                  Principali apparecchiature per le operazioni di cassa: scanner per la lettura dei codici a barre, POS, ecc.                  Principali sistemi di pagamento e gestione delle transazioni monetarie                  Elementi identificativi dei prodotti: classificazione, trattamento, tipicità, ecc.                  Caratteristiche merceologiche ed utilizzo dei prodotti alimentari e non                  Tecniche di vendita assistita ed attiva                  Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture di vendita                  Normative igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari (DI n.155/77)</p>
<p>Vendita e assistenza clienti</p>	<p>Comprendere ed interpretare le esigenze del cliente</p> <p>Selezionare le informazioni appropriate a rispondere in maniera mirata all'esigenza espressa dal cliente ed orientarne l'acquisto</p> <p>Adottare stili e tecniche di comunicazione appropriate nella relazione con il cliente</p> <p>Rilevare il grado di soddisfazione del cliente</p>	
<p>Registrazione vendite</p>	<p>utilizzare le apparecchiature per la lettura ottica dei codici a barre ed i dispositivi di cassa</p> <p>individuare le eventuali promozioni e sconti applicati ai prezzi</p> <p>applicare le procedure amministrative in uso per le diverse modalità di pagamento</p> <p>valutare la corrispondenza tra gli incassi registrati e quelli effettivamente riscossi</p>	



## Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Stoccaggio e approntamento merci	Le operazioni di ricevimento, stoccaggio, preparazione delle merci, nel rispetto delle normative antifortunistiche	Ricevimento, controllo, stoccaggio della merce in area deposito inventariato delle scorte preparazione delle merci	Merce stoccata e pronta per essere allestita in area vendita	Prova pratica in situazione
Allestimento e riordino merci	Le operazioni di allestimento e riordino delle merci	Disposizione della merce sugli scaffali e dei prodotti a banco verifica e controllo delle merci esposte: scadenze, parti identificative, ecc.	Merce esposta secondo i criteri espositivi definiti	
Vendita e assistenza clienti	La relazione con il cliente	Erogazione informazioni sulle caratteristiche del prodotto (elementi costitutivi, istruzioni per l'uso, ecc.) Promozione dei prodotti ed assistenza al cliente nell'evasione dei reclami	Qualità del servizio: soddisfazione del cliente, prodotti venduti	
Registrazione vendite	Le operazioni di registrazione delle vendite	Registrazione delle merci in uscita riscossione dei pagamenti anche tramite carte di credito, ecc. Invio di valori alla cassa centrale	Vendite registrate e pagamenti riscossi	

■ Area Professionale: Difesa e valorizzazione del territorio  
Cod. 6.15 Tecnico ambientale

<p><b>Descrizione sintetica</b></p> <p>Il <i>Tecnico ambientale</i> è in grado di identificare il <i>comportamento ambientale</i> di un'azienda e tradurlo in un sistema strategico di gestione e prestazione ambientale condivisa e responsabile.</p> <p>La Certificazione è di approfondimento tecnico-specializzazione.</p> <p>Pertanto, per assicurare il raggiungimento degli obiettivi formativi, è necessario che l'utenza sia già in possesso di conoscenze-capacità pregresse (di norma attinenti l'area professionale) da accertare prima dell'avvio delle azioni formative.</p> <p>Tali conoscenze-capacità possono essere state acquisite attraverso altri percorsi di formazione professionale, istruzione, esperienze professionali.</p>
--

La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni di 300 ore finalizzate alla professionalizzazione di giovani-adulti. Le azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage che potrà oscillare dal 20 al 60% del monte-ore complessivo.

Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di alcune competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle competenze.

In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.

Profili collegati-collegabili alla figura	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	3152 Tecnici e ispettori della sicurezza: lavoro e ambiente
Sistema classificatorio ISTAT	3.1.5.2 Tecnici del controllo della qualità industriale 3.1.5.3 Tecnici del controllo ambientale
Sistema informativo EXCELSIOR	1.01.07 Specialisti e tecnici della sicurezza degli impianti e dell'ambiente
Sistema di codifica professioni Ministero del Lavoro	322205 Tecnico dell'ambiente 322217 Tecnico impatto e sicurezza ambientale nell'industria 322223 Tecnico difesa dell'ambiente 322226 Tecnico sicurezza ambientale 322227 Tecnico impatto ambientale



Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Diagnosi comportamento ambientale dell'organizzazione	Leggere le caratteristiche produttive, gestionali e di disposizione fisica dell'organizzazione - <i>cicli produttivi, tecnologie, materie prime, planimetrie, ecc.</i>	Approccio ecologico e della sostenibilità ambientale
	Raffigurare il comportamento ambientale dell'azienda individuando ogni punto di contatto e di dialogo tra la stessa e l'ambiente esterno - <i>aria, acqua e suolo-</i>	L'organizzazione aziendale: processi, ruoli e funzioni
	Valutare le dispersioni inquinanti dei punti di contatto verso l'esterno stimando carichi critici e rischi ambientali - <i>emissioni atmosferiche, rifiuti, ecc.</i>	Tecniche di gestione ed organizzazione aziendale
	Valutare il comportamento ambientale interno dell'organizzazione stimando le relative strategie migliorative	Strategie di comunicazione d'impresa
Configurazione Sistema di Gestione Ambientale Integrato	Individuare ipotesi tecnico-produttive migliorative della prestazione ambientale dell'azienda - <i>politiche, priorità, obiettivi e linee di intervento</i>	Nozioni di ingegneria naturalistica
	Prevedere e valutare la combinazione ottimale di elementi, risorse, strumenti e relazioni, tempi e metodi e definire programma e sistema di gestione ambientale	Concetti e metodi di analisi dell'inquinamento ambientale
	Integrare il sistema di gestione ambientale al sistema strategico definito dall'azienda in una prestazione ambientale condivisa e responsabile	Il degrado ambientale
	Applicare il sistema di gestione ambientale integrato rilevando variabili critiche e prevedendo interventi preventivi per il ripristino dei livelli di qualità attesi	Nozioni di chimica di base
Socializzazione responsabilità ambientale condivisa	Prefigurare forme comportamentali di protezione dell'ambiente e sollecitare l'attivazione volontaria da parte degli attori sociali dell'organizzazione	Metodologie di analisi e pianificazione del territorio
	Trasferire valore e significato della responsabilità condivisa nella strategia di azione ambientale	Tecniche e metodologie di studio di impatto ambientale
	Trasferire temi e valori ambientali sostenibili attraverso una funzione formativo/educativa nell'organizzazione	Norme ed elementi tecnici di sicurezza del lavoro
	Definire programmi di formazione, informazione ed educazione su temi ambientali e dello sviluppo sostenibile	Legislazione ambientale nazionale e comunitaria

Sostenibilità ambientale	Assumere l'unitarietà concettuale ed operativa delle politiche ambientale e del territorio	
	Identificare l'ambiente come sistema costruito da ogni parte del suolo, del sottosuolo, delle acque, dell'aria, della flora e della fauna	
	Orientare l'intervento ambientale dell'azienda verso una politica ordinaria di programmazione integrata ed unitaria	

#### Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Diagnosi comportamento ambientale dell'organizzazione	Le operazioni di diagnosi sul comportamento ambientale dell'organizzazione	Acquisizione di informazioni e acculturazione aziendale - <i>processo produttivo, macchinari ed impianti, materie prime, ecc.</i> Ispezioni, ricognizioni, sopralluoghi e visite aziendali ed ambientali Redazione della relazione sul comportamento ambientale dell'azienda	Relazione sul comportamento ambientale dell'organizzazione	Prova pratica in situazione
Configurazione Sistema di Gestione Ambientale Integrato	Le operazioni di progettazione ed applicazione del Sistema Gestione Ambientale Integrato	Elaborazione del SGA integrato Revisioni, controlli periodici monitoraggio della strategia e verifiche dei risultati Segnalazioni criticità ed anomalie ambientali Proposizioni modificative e aggiornamenti della strategia	Il Sistema di Gestione Ambientale Integrato	
Socializzazione responsabilità ambientale condivisa	Le operazioni di socializzazione e formazione ad una responsabilità ambientale condivisa	Seminari interni sul SGA e programmazione formativa relativa al SGA	Responsabilità ambientale condivisa ed agita	
Sostenibilità ambientale	Le operazioni di applicazione della sostenibilità ambientale	Partecipazione alla definizione di politiche/strategie ambientali concertate al territorio Programmazione sistemi di gestione ambientale integrati ed unitari	Sostenibilità ambientale agita	

■ Area Professionale: Difesa e valorizzazione del territorio  
Cod. 6.16 Tecnico nella gestione di impianti per il trattamento dei rifiuti urbani

Descrizione sintetica
<p>Il <i>Tecnico nella gestione di impianti di trattamento rifiuti urbani</i> è in grado di gestire impianti di trattamento e smaltimento di rifiuti urbani secondo una modalità integrata, razionale ed orientata alla sostenibilità ambientale. La Certificazione è di approfondimento tecnico-specializzazione.</p> <p>Pertanto, per assicurare il raggiungimento degli obiettivi formativi, è necessario che l'utenza sia già in possesso di conoscenze-capacità pregresse (di norma attinenti l'area professionale) da accertare prima dell'avvio delle azioni formative.</p> <p>Tali conoscenze-capacità possono essere state acquisite attraverso altri percorsi di formazione professionale, istruzione, esperienze professionali.</p>

<p>La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni di 300 ore finalizzate alla professionalizzazione di giovani-adulti. Le azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage che potrà oscillare dal 20 al 60% del monte-ore complessivo.</p> <p>Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di alcune competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle competenze.</p> <p>In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.</p>
--

Profili collegati-collegabili alla figura	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISTAT	3.1.5.4 Tecnici dello smaltimento rifiuti
Sistema informativo EXCELSIOR	1.01.07. Specialisti e tecnici della sicurezza degli impianti e dell'ambiente
Sistema di codifica professioni Ministero del Lavoro	344502 Tecnico impianti inceneritori rifiuti solidi urbani 344504 Tecnico selezione automatica rifiuti solidi urbani 344507 Tecnico impianti incenerimento 344508 Tecnico selezioni rifiuti 344509 Tecnico trattamento smaltimento rifiuti

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Codificazione rifiuti	Identificare i rifiuti in base all'origine, alla pericolosità e alle caratteristiche merceologiche e chimico-fisiche - <i>rifiuti urbani, rifiuti speciali</i>	Approccio ecologico e della sostenibilità ambientale
	Valutare la componente secca, la componente umida e la componente inerte di ogni rifiuto urbano - <i>indifferenziato, frazione umida, frazione secca-</i>	Principi di base delle discipline di riferimento: meccanica, fisica, chimica
	Individuare la qualità delle frazioni merceologiche per orientare la miglior forma di recupero e/o trattamento - <i>sottovaglio mm 20, scarti di mensa, legno e verde città, plastica leggera e pesante, carta, tessuti, ecc</i>	L'organizzazione aziendale: processi, ruoli e funzioni
Gestione impianti di trattamento rifiuti urbani	Stabilire tipologia e quantità merceologica in ingresso in relazione alla capacità complessiva dell'impianto, alle forme di recupero e/o trattamento e alle indicazioni del mercato	Il ciclo integrato dei rifiuti urbani
	Delineare forme e processi di recupero e/o trattamento dei rifiuti urbani razionali e sostenibili e valutarne l'efficacia	Merceologia dei prodotti in ingresso
	Tradurre esigenze di produttività, razionalità economica e di sostenibilità ambientale in forme organizzate e coordinate di lavoro	Processi di trattamento e smaltimento dei rifiuti
	Valutare l'impatto ambientale dell'impianto di trattamento nell'ecosistema circostante e delineare interventi di minimizzazione	Metodi, tecniche e strumenti di trattamento e smaltimento dei rifiuti urbani
Funzionamento impianti di trattamento	Valutare il funzionamento degli impianti di trattamento dei rifiuti urbani	Tecnologie e strumentazioni per il trattamento e lo smaltimento dei rifiuti urbani
	Leggere le informazioni relative a malfunzionamenti ed individuare interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria	Tecniche di gestione ed organizzazione aziendale
	Identificare interventi tecnologici e strutturali di miglioramento e aggiornamento nell'impianto di trattamento dei rifiuti urbani	Normativa nazionale ed europea di riferimento sui rifiuti e sull'inquinamento ambientale (L. 22/97, L. 157/98, ecc.)
	Individuare migliori o innovazioni tecnologiche per il settore di impiantistica di riferimento	Norme ed elementi tecnici di sicurezza del lavoro
Trattamento rifiuti urbani	Applicare metodologie di trattamento differenziate sulla base dei prodotti in ingresso e degli obiettivi/politiche ambientali in uscita-riciclaggio, termo-utilizzazione, ecc.	Legislazione ambientale nazionale e comunitaria
	Stabilire interventi di differenziazione/separazione per il trattamento del rifiuto urbano in ingresso - <i>frantumare, vagliare, separazione, ecc.</i>	Normativa EMAS
	Applicare la metodologia di trattamento che, in relazione alle caratteristiche merceologiche dei rifiuti urbani, massimizza il reinserimento nel ciclo produttivo dei prodotti trattati minimizzando lo smaltimento	
	Applicare tecniche e trattamenti dei prodotti in uscita per massimizzarne l'utilizzo e il reintegro	

## Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Codificazione rifiuti	Le operazioni di classificazione dei rifiuti	Separazione rifiuti urbani, rifiuti speciali Verifica qualità frazioni merceologiche dei rifiuti	Rifiuti urbani selezionati ed accettati per qualità	Prova pratica in situazione
Gestione impianti di trattamento rifiuti urbani	Le operazioni di gestione di impianti di trattamento dei rifiuti urbani	Elaborazione dati ed informazioni di sistema Elaborazione programma di trattamento rifiuti urbani Bilanci di materia ed energia nella valutazione dei rendimenti impiantistici Coordinamento risorse, attività e procedure Verifiche impatto ambientale dell'impianto	Piano e programma annuale di produzione dell'impianto	
Funzionamento impianti di trattamento	Le operazioni di funzionamento impianti di trattamento	Verifiche di funzionamento impianti Manutenzione tecnologica ordinaria e straordinaria Elaborazione indicazioni tecnologiche e strutturali al settore di impiantistica di riferimento	Impianti di trattamento rifiuti urbani funzionanti e sostenibili	
Trattamento rifiuti urbani	Le operazioni di trattamento rifiuti urbani	Elaborazione piani di trattamento e smaltimento Attivazione trattamenti di frantumazione, selezione Attivazione trattamenti di riciclaggio, di termo-utilizzazione, di compostaggio	Rifiuti urbani trattati secondo logica integrata e sostenibile	

■ Area Professionale: Difesa e valorizzazione del territorio  
Cod.6.17 Tecnico nella pianificazione del ciclo integrato dei rifiuti urbani

<p><b>Descrizione sintetica</b></p> <p>Il Tecnico nella pianificazione del ciclo integrato dei rifiuti urbani è in grado di pianificare e coordinare il sistema integrato degli interventi di produzione, di utilizzo ed infrastrutturali dei rifiuti urbani concorrendo a sviluppare comportamenti sociali responsabili e a democrazia partecipata, orientati alla sostenibilità ambientale.</p> <p>La Certificazione è di approfondimento tecnico-specializzazione.</p> <p>Pertanto, per assicurare il raggiungimento degli obiettivi formativi, è necessario che l'utenza sia già in possesso di conoscenze-capacità pregresse (di norma attinenti l'area professionale) da accertare prima dell'avvio delle azioni formative.</p> <p>Tali conoscenze-capacità possono essere state acquisite attraverso altri percorsi di formazione professionale, istruzione, esperienze professionali.</p>
---

La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni di 300 ore finalizzate alla professionalizzazione di giovani-adulti. Le azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage che potrà oscillare dal 20 al 60% del monte-ore complessivo.

Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di alcune competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle competenze.

In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.

Profili collegati-collegabili alla figura	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema informativo EXCELSIOR	1.01.07. Specialisti e tecnici della sicurezza degli impianti e dell'ambiente
Sistema di codifica professioni Min. Lavoro	322223 Tecnico difesa dell'ambiente

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Pianificazione integrata interventi sui rifiuti urbani	Identificare i flussi spazio-temporali di produzione dei rifiuti urbani e tradurli in elementi di pianificazione	I fondamenti dell'ecologia applicata alla gestione dei rifiuti Approccio sostenibile Principi di base delle discipline di riferimento: meccanica applicata, fisica, chimica L'organizzazione e la gestione aziendale: processi, ruoli e funzioni La filiera strutturale nel ciclo integrato dei rifiuti (aziende, enti, attività, significati) Il ciclo integrato dei rifiuti urbani Merceologia dei prodotti in ingresso Processi di trattamento e smaltimento dei rifiuti Metodi, tecniche e strumenti di trattamento e smaltimento dei rifiuti urbani Tecnologie e strumentazioni per il trattamento e lo smaltimento dei rifiuti urbani Tecniche di gestione ed organizzazione aziendale Normativa nazionale ed europea di riferimento sui rifiuti e sull'inquinamento ambientale (L. 22/97, L. 157/98, ecc.) Norme ed elementi tecnici di sicurezza del lavoro Legislazione ambientale nazionale e comunitaria Normativa EMAS
	Stabilire un collegamento razionale, sostenibile ed armonico fra le diverse fasi del ciclo dei rifiuti -conferimento, raccolta, trasporto, pretrattamento, trattamento, smaltimento	
	Assumere la convergenza tra gli obiettivi specifici delle singole fasi del processo	
	Tradurre esigenze strutturali, economiche e di funzionalità delle singole fasi del ciclo in linee di programmazione integrata e sostenibile	
Gestione programmata ciclo dei rifiuti urbani	Identificare i meccanismi differenziati di raccolta per le diverse frazioni merceologiche conferite dall'utenza, in armonia con le esigenze e i comportamenti	
	Promuovere il processo di massimizzazione del reinserimento nel ciclo produttivo dei prodotti del trattamento urbano dei rifiuti	
	Assumere le logiche ambientali e i requisiti normativi nel processo di smaltimento dei rifiuti inerti o derivati da trattamenti specifici	
	Definire campagne informative/educative nel territorio per la commercializzazione dei prodotti del trattamento dei rifiuti urbani	
Sviluppo responsabilità ambientale condivisa	Definire logiche e modalità comportamentali attive e volontarie di responsabilità ambientale condivisa	
	Trasferire valore e significato della responsabilità condivisa nella strategia di azione ambientale	
	Sviluppare azioni educative all'utenza per la diffusione di comportamenti responsabili e corretti	
	Definire programmi di formazione, informazione ed educazione su temi ambientali e dello sviluppo sostenibile	
Sostenibilità ambientale	Assumere l'unitarietà concettuale ed operativa delle politiche ambientale e del territorio	
	Identificare l'ambiente come sistema costruito da ogni parte del suolo, del sottosuolo, delle acque, dell'aria, della flora e della fauna	
	Orientare l'intervento ambientale verso una politica ordinaria di programmazione integrata ed unitaria	
	Applicare un'accezione integrata dell'utilizzo, della tutela e della valorizzazione delle risorse ambientali	

## Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Pianificazione integrata interventi sui rifiuti urbani	Le operazioni di pianificazione integrata del ciclo dei RU	Elaborazione priorità e politiche di gestione del ciclo integrato RU Precisazione obiettivi e linee di intervento specifici Organizzazione gruppi di lavoro per la condivisione obiettivi Co-definizione piani di gestione integrata dei RU	Piano integrato del ciclo dei RU	Prova pratica in situazione
Gestione programmata ciclo dei rifiuti urbani	Le operazioni di gestione e coordinamento del ciclo integrato dei RU	Organizzazione e coordinamento raccolta differenziata nei cassonetti, raccolta porta a porta, ecc. Organizzazione e coordinamento trasporto RU Proposizione di azioni ed interventi strutturali ed infrastrutturali per lo smaltimento dei RU Coordinamento azioni di smaltimento RU Organizzazione e coordinamento di momenti di raccolta idee, opinioni, Criticità, valutazioni, ecc. verifica ex-post attività del ciclo	Coordinamento e gestione integrata del ciclo dei RU	
Sviluppo responsabilità ambientale condivisa	Le operazioni di sviluppo di una responsabilità ambientale condivisa	Organizzazione seminari tematici interni Coordinamento azioni di trasferimento educativo e divulgativo ambientale esterno Programmazione interventi formativo-educativi interni	Comportamento responsabile e sostenibile degli utenti e degli operatori	
Sostenibilità ambientale	Le operazioni di applicazione della sostenibilità ambientale	Impostazione ed elaborazione politiche/strategie ambientali concertate al territorio Programmazione sistemi di gestione ambientale integrati ed unitari	Sostenibilità ambientale applicata	

■ **Area Professionale: Difesa e valorizzazione del territorio**  
**Cod. 6.18 Tecnico nella programmazione delle risorse idriche**

Descrizione sintetica
<p>Il <i>Tecnico nella programmazione delle risorse idriche</i> è in grado di programmare e coordinare gli interventi di utilizzo, difesa e tutela delle risorse idriche e delle infrastrutture connesse assumendo a riferimento la completezza del ciclo integrato dell'acqua e l'unitarietà del bacino idrografico.</p> <p>La Certificazione è di approfondimento tecnico-specializzazione.</p> <p>Pertanto, per assicurare il raggiungimento degli obiettivi formativi, è necessario che l'utenza sia già in possesso di conoscenze-capacità pregresse (di norma attinenti l'area professionale) da accertare prima dell'avvio delle azioni formative.</p> <p>Tali conoscenze-capacità possono essere state acquisite attraverso altri percorsi di formazione professionale, istruzione, esperienze professionali.</p>

<p>La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni di 300 ore finalizzate alla professionalizzazione di giovani-adulti. Le azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage che potrà oscillare dal 20 al 60% del monte-ore complessivo.</p> <p>Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di alcune competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle competenze.</p> <p>In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.</p>
--

Profili collegati-collegabili alla figura	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISTAT	3.1.2.9 Altri tecnici in scienze ingegneristiche ed assimilati
Sistema informativo EXCELSIOR	1.01.07. Specialisti e tecnici della sicurezza degli impianti e dell'ambiente
Sistema di codifica professioni Min.Lav.	322223 Tecnico difesa dell'ambiente

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Configurazione idrica del suolo	Leggere le caratteristiche del suolo evidenziandone la configurazione idrica e il rischio idrogeologico <i>-piene fluviali, dissesto torrentizio, dinamica corsi d'acqua, trasposto sedimenti, frane, movimenti gravitazionali, subsidenza, ecc.</i>	Saperi ingegneristici di base: idraulica, scienza delle costruzioni, ingegneria dei sistemi, geotecnica, ecc
	Prevedere i comportamenti strutturali del suolo sottoposto a sollecitazioni idriche di differente entità	Saperi ingegneristici specialistici: idrologia, ecologia, fisica dell'ambiente, costruzioni idrauliche, ecc.
	Definire azioni preventive di difesa del suolo dalle acque e di salvaguardia territoriale da eventi naturali estremi <i>-previsioni, controlli, monitoraggi, destinazione d'uso aree, ecc.</i>	Il ciclo integrato delle acque: la difesa, la tutela e l'utilizzo
	Applicare interventi di recupero del territorio dal dissesto idrogeologico <i>- sistemazioni corsi d'acqua, pendii e versanti, sorveglianza fluviale, ecc.</i>	Elementi di pianificazione energetica
Programmazione interventi sulle risorse idriche	Delineare forme di utilizzo e trattamento della risorsa idrica e delle infrastrutture connesse orientate alla salvaguardia qualitativa e quantitativa della stessa ed eco-compatibili con gli equilibri eco-sistemici delle risorse del territorio	Metodi, tecniche e strumenti di valutazione delle risorse e degli impatti ambientali
	Selezionare opere integrate di salvaguardia della risorsa idrica dall'inquinamento - collettamento fognario, trattamento acque reflue, scarico nei copri idrici o nel suolo	Tecnologie e strumentazioni di indagine del territorio e analisi dei dati
	Sostenere lo sviluppo di forme, attività e modalità integrate di intervento sui corpi idrici - prelevamento, derivazione e scolo delle acque, ecc.	Tecniche e strumenti di pianificazione e programmazione ambientale
	Vagliare opere infrastrutturali idrauliche integrate e ad unitarietà di bacino <i>- schemi acquedottistici, captazioni sorgentizie, acquedotti, impianti idrovori, ecc.-</i> e definirne azioni di controllo	Tecniche di progettazione sistemi informativi territoriali
Diagnosi ciclo integrato dell'acqua	Valutare, secondo logiche sostenibili, lo stato degli interventi e delle opere strutturali ed infrastrutturali del ciclo completo dell'acqua	Normativa nazionale ed europea di riferimento (L. 36/94, L. 319/76, L. 152/99; D.lgs. 258/2000, ecc.)
	Delineare azioni ordinarie e straordinarie di monitoraggio e controllo degli interventi sulle risorse idriche	Legislazione ambientale nazionale e comunitaria
	Delineare misure di programmazione preventiva nell'uso, trattamento e valorizzazione della risorsa idrica	
	Tradurre i dati derivanti da azioni di monitoraggio e controllo in elementi di programmazione della risorsa idrica	

Sostenibilità ambientale	Assumere l'unitarietà concettuale ed operativa delle politiche ambientale e del territorio -piani regolatori, ecc.	
	Identificare l'ambiente come sistema costruito da ogni parte del suolo, del sottosuolo, delle acque, dell'aria, della flora e della fauna	
	Orientare l'intervento ambientale verso una politica ordinaria di programmazione integrata ed unitaria	
	Applicare un'accezione integrata dell'utilizzo, della tutela e della valorizzazione delle risorse ambientali	

#### Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Configurazione idrica del suolo	Le operazioni di configurazione idrica del suolo	Elaborazione dei piani di stralcio e dei piani di protezione dalle inondazioni Perimetrazione e mappatura di aree vulnerabili	Piani e programmi di difesa integrata del suolo dalle acque	Prova pratica in situazione
Programmazione interventi sulle risorse idriche	Le operazioni di programmazione degli interventi sulle risorse idriche	Raccolta di informazioni circa la situazione della risorsa idrica (controllo schemi acquedottistici e sedimentazione nei laghi; Monitoraggio interrimento e acque superficiali, ecc.) Programmazione interventi di riabilitazione degli invasi e delle loro capacità idriche e di riutilizzo dei sedimenti Elaborazione piani stralcio di bacino Collaborazione nell'elaborazione del piano regionale di tutela delle acque	Piani e programmi integrati di utilizzo e tutela delle acque e qualità della risorsa idrica	
Diagnosi ciclo integrato dell'acqua	Le operazioni di diagnosi del ciclo integrato dell'acqua	Verifica del grado e livello di protezione idrogeologica degli interventi attuati Elaborazione analisi di monitoraggio e controllo Programmazione interventi ordinari e straordinari di salvaguardia del territorio e della risorsa idrica	Trattamento sostenibile della risorsa idrica	
Sostenibilità ambientale	Le operazioni di applicazione della sostenibilità ambientale	Impostazione ed elaborazione politiche/strategie ambientali concertate al territorio Programmazione sistemi di gestione ambientale integrati ed unitari	Sostenibilità ambientale agita	



■ **Area Professionale: Difesa e valorizzazione del territorio**  
**Cod. 6.19 Tecnico nella programmazione delle risorse agro-forestali**

<b>Descrizione sintetica</b>
<p>Il <i>Tecnico nella programmazione delle risorse agro-forestali</i> è in grado di programmare e coordinare gli interventi di utilizzo, conservazione e valorizzazione delle risorse agro-forestali assumendo a riferimento la completezza e l'unitarietà dell'area protetta (aree protette e corridoi ecologici).</p> <p>La Certificazione è di approfondimento tecnico-specializzazione.</p> <p>Pertanto, per assicurare il raggiungimento degli obiettivi formativi, è necessario che l'utenza sia già in possesso di conoscenze-capacità pregresse (di norma attinenti l'area professionale) da accertare prima dell'avvio delle azioni formative.</p> <p>Tali conoscenze-capacità possono essere state acquisite attraverso altri percorsi di formazione professionale, istruzione, esperienze professionali.</p>

La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni di 300 ore finalizzate alla professionalizzazione di giovani-adulti. Le azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage che potrà oscillare dal 20 al 60% del monte-ore complessivo.

Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di alcune competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle competenze.

In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.

Profili collegati-collegabili alla figura	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	3212 Tecnici agronomi e forestali
Sistema classificatorio ISTAT	2.1.1.5 Geologi, meteorologi, geofisici e professioni correlate 6.4.4.0 Lavoratori forestali specializzati
Sistema informativo EXCELSIOR	1.01.07. Specialisti e tecnici della sicurezza degli impianti e dell'ambiente
Sistema di codifica professioni Ministero del Lavoro	231403 Esperto informazione nel settore forestale 322110 Perito agrario forestale 322115 Perito forestale 322222 Tecnico conservazione del suolo 322223 Tecnico difesa dell'ambiente



Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Configurazione agro-forestale del suolo	Leggere le caratteristiche del suolo e dei sistemi naturali evidenziandone criticità, condizione e polifunzionalità – <i>desertificazione, dissesto idrogeologico, pascolamento, ecc.</i>	Saperi ingegneristici di base e specialistici: ecologia, agraria, scienze forestali, botanica, zoologia, biologia, scienze ambientali, genetica, idraulica, ecc. La biologia della conservazione e il recupero ambientale L'agricoltura ecocompatibile e la selvicoltura naturalistica Il ciclo integrato della risorsa agroforestale: la difesa, la tutela e l'utilizzo Metodi, tecniche e strumenti di valutazione delle risorse e degli impatti ambientali Tecnologie e strumentazioni di indagine del territorio e analisi dei dati Tecniche e strumenti di pianificazione e programmazione ambientale Tecniche di gestione delle risorse naturali Normativa nazionale ed europea di riferimento (L. 394/91, L. 979/82, D.Leg. 220/95, ecc.) Legislazione ambientale nazionale e comunitaria (Reg. 1257/99, ecc.)
	Prevedere i comportamenti strutturali degli ecosistemi forestali sottoposti a sollecitazioni di differente entità e natura - <i>incendi, alluvioni, frane, ecc.</i>	
	Definire azioni preventive di difesa degli ecosistemi forestali da fenomeni di degrado - <i>previsioni, controlli, monitoraggi, destinazione d'uso aree, ecc.</i>	
	Applicare interventi di salvaguardia della risorsa agroforestale e della biodiversità - <i>interventi agronomici, funzione dei boschi, ecc.</i>	
Programmazione interventi risorse agroforestali	Delineare forme di utilizzo e trattamento della risorsa agroforestale orientate alla salvaguardia qualitativa e quantitativa della stessa ed ecocompatibili con gli equilibri eco-sistemici delle risorse del territorio	L'agricoltura ecocompatibile e la selvicoltura naturalistica Il ciclo integrato della risorsa agroforestale: la difesa, la tutela e l'utilizzo Metodi, tecniche e strumenti di valutazione delle risorse e degli impatti ambientali Tecnologie e strumentazioni di indagine del territorio e analisi dei dati Tecniche e strumenti di pianificazione e programmazione ambientale Tecniche di gestione delle risorse naturali Normativa nazionale ed europea di riferimento (L. 394/91, L. 979/82, D.Leg. 220/95, ecc.) Legislazione ambientale nazionale e comunitaria (Reg. 1257/99, ecc.)
	Selezionare opere, forme e modalità integrate di sviluppo forestale in chiave ecocompatibile e sostenerne lo sviluppo	
	Delineare azioni ordinarie e straordinarie di bonifica montana e di monitoraggio, controllo, manutenzione degli ecosistemi agricoli e forestali e tradurre i dati derivati in ulteriori elementi di programmazione	
	Applicare disposizioni normative e strumenti di pianificazione territoriale sulla conservazione, prevenzione e valorizzazione della risorsa agro-forestale	
Sviluppo risorsa e patrimonio agroforestale	Definire sistemi di risparmio energetico e di utilizzazione di fonti rinnovabili nell'ecosistema agricolo e forestale di riferimento	Tecnologie e strumentazioni di indagine del territorio e analisi dei dati Tecniche e strumenti di pianificazione e programmazione ambientale Tecniche di gestione delle risorse naturali Normativa nazionale ed europea di riferimento (L. 394/91, L. 979/82, D.Leg. 220/95, ecc.) Legislazione ambientale nazionale e comunitaria (Reg. 1257/99, ecc.)
	Identificare azioni di ricerca scientifica, di base ed applicata, nel comparto agro-silvo-forestale-alimentare con attenzione alle piante autoctone, officinali e ai prodotti del sottobosco	
	Valutare, secondo logiche sostenibili, la natura di interventi e opere strutturali ed infrastrutturali per la fruizione del patrimonio naturale e forestale e la valorizzazione della filiera agroalimentare	
	Delineare azioni di coordinamento e collocamento sul mercato delle produzioni agro-silvo-forestale-alimentare di qualità, identificando i canali comunicativi e promozionali più efficaci	
Sostenibilità ambientale	Assumere l'unitarietà concettuale ed operativa delle politiche ambientali e del territorio – <i>piani regolatori, parchi, aree protette</i>	Legislazione ambientale nazionale e comunitaria (Reg. 1257/99, ecc.)
	Identificare l'ambiente come sistema costruito da ogni parte del suolo, del sottosuolo, delle acque, dell'aria, della flora e della fauna	
	Orientare l'intervento ambientale verso una politica ordinaria di programmazione integrata ed unitaria	
	Applicare un'accezione integrata dell'utilizzo, della tutela e della valorizzazione delle risorse ambientali	

## Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Configurazione agroforestale del suolo	Le operazioni di configurazione agroforestale del suolo	Descrizione esigenze del territorio Elaborazione dei Piani del Parco analisi delle cause di degrado e lettura dei gradi di dissesto	Piani e programmi di difesa integrata degli ecosistemi agricolo-forestali elaborati	Prova pratica in situazione
Programmazione interventi risorse agroforestali	Le operazioni di programmazione degli interventi sulle risorse agroforestali	Programmazione interventi di polifunzionalità degli ecosistemi forestali Collaborazione nell'elaborazione del piano di tutela aree protette Programmazione interventi ordinari e straordinari di salvaguardia degli ecosistemi forestali Programmazione piani di monitoraggio Elaborazione analisi di monitoraggio e controllo	Piani e programmi integrati di utilizzo e tutela delle risorse agroforestali elaborati	
Sviluppo risorsa e patrimonio agroforestale	Le operazioni di sviluppo della risorsa e del patrimonio agroforestale	Promozione azioni di ricerca di base ed avanzata Elaborazione piani di sviluppo rurale Elaborazione strategie commerciali	Risorsa ed ecosistema agricolo-forestale valorizzati	
Sostenibilità ambientale	Le operazioni di applicazione della sostenibilità ambientale	Impostazione ed elaborazione politiche/strategie ambientali concertate al territorio Programmazione sistemi di gestione ambientale integrati ed unitari	Sostenibilità ambientale agita	



■ Area Professionale: Edilizia  
Cod. 7.20 Carpentiere edile

<p><b>Descrizione sintetica</b></p> <p>Il <i>Carpentiere edile</i> è in grado di realizzare cassature in legno o in ferro per la costruzione di opere edili, compreso il montaggio e la finitura di elementi edilizi in conglomerato cementizio armato.</p> <p>Per le sue specifiche di ruolo, la Certificazione può essere considerata <i>entry-level</i>, vale a dire di accesso all'area professionale, conseguibile da utenti che non siano in possesso di conoscenze-capacità pregresse.</p>
---

<p>La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni formative della durata di 600 ore finalizzate all'acquisizione delle abilità professionali di ruolo. Tali azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage, che potrà oscillare dal 30 al 60% del monte-ore complessivo.</p> <p>Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle stesse. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.</p>
---

Profili collegati-collegabili alla figura	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	7124 Carpentieri in legno e assimilati
Sistema classificatorio ISTAT	6.1.2.2 Muratori in cemento armato 6.1.2.3 Carpentieri e falegnami nell'edilizia (esclusi i palchettisti) 6.1.2.4 Pontatori e ponteggiatori
Sistema informativo EXCELSIOR	4.02.03 Montatori edili e assimilati 4.02.04 Carpentieri edili e assimilati
Sistema classificatorio Ministero del Lavoro	6122.04 Cassonista per cemento armato 6122.07 Ferraiolo per cemento armato 6123.01 Armatore edile 6123.06 Carpentiere edile 6123.07 Carpentiere montatore in legno 6123.08 Copritetti in legno 6123.09 Ferratore 6123.11 Ponteggiatore in legno 6123.12 Pontiere edilizio 6124.02 Ponteggiatore

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Strutturazione cantiere edile infrastrutture	Riconoscere ed individuare gli elementi spaziali e tecnici del cantiere in cui si opera	Il processo di costruzione di un edificio: fasi, processi, ruoli e strumenti Principali nozioni del disegno tecnico (architettonico, strutturale, impiantistico) e calcolo di pendenze, altezze e quote Nozioni di tecniche di rilievo e tracciamento di edifici Tecnologia dei materiali per l'edilizia e il processo costruttivo: caratteristiche degli inerti e dei leganti e dosaggio delle malte Principi di tecnologia delle costruzioni edili Principali tecniche per l'esecuzione di lavori in muratura: prefabbricazione, strutture reticolari e lineari, tenso-strutture, murature, ecc. Tecniche di preparazione e applicazione di intonaci interni Caratteristiche delle attrezzature e specifiche di utilizzo dei materiali: le macchine da cantiere Normativa ambientale nazionale e comunitaria sulla gestione dei rifiuti e degli
	Applicare tecniche e procedure per la realizzazione di recinzioni, passerelle ed altre opere provvisorie per il consolidamento del cantiere	
	Applicare sistemi di tracciamento ed allineamento dell'opera edile, delle partizioni interne, delle quote in altezza, delle rampe di scala e delle coperture	
	Riconoscere i materiali da impiegare, gli impianti tecnici da installare nell'opera edile e gli utensili e gli attrezzi individuali di lavoro necessari alle lavorazioni	
Lavorazioni opere edili infrastrutturali	Interpretare il disegno tecnico in modo da individuare sistema costruttivo, forma, dimensioni e misure dell'opera edile da eseguire	Principali tecniche per l'esecuzione di lavori in muratura: prefabbricazione, strutture reticolari e lineari, tenso-strutture, murature, ecc. Tecniche di preparazione e applicazione di intonaci interni Caratteristiche delle attrezzature e specifiche di utilizzo dei materiali: le macchine da cantiere Normativa ambientale nazionale e comunitaria sulla gestione dei rifiuti e degli
	Applicare tecniche di taglio, piegamento, saldatura e posa di armature in acciaio e/o ferro	
	Adottare, in base agli standard progettuali, soluzioni tecniche per l'allestimento di cassature e strutture prefabbricate	
	Comprendere le modalità e tempi di esecuzione del getto del calcestruzzo e di disarmo dell'opera	
Lavorazioni meccaniche opere edili infrastrutturali	Riconoscere materiali (legno, pannelli prefabbricati) e attrezzature manuali e meccanici per la realizzazione dell'opera edile	Principali tecniche per l'esecuzione di lavori in muratura: prefabbricazione, strutture reticolari e lineari, tenso-strutture, murature, ecc. Tecniche di preparazione e applicazione di intonaci interni Caratteristiche delle attrezzature e specifiche di utilizzo dei materiali: le macchine da cantiere Normativa ambientale nazionale e comunitaria sulla gestione dei rifiuti e degli
	Applicare tecniche di realizzazione e montaggio di componenti edilizi in legno (o materiali affini) per tetti, solai, contro-soffitti ed elementi del sottotetto	
	Adottare procedure pratiche di verifica della tenuta statica e dinamica dei componenti edilizi realizzati/montati	

	Applicare soluzioni isolanti contro l'umidità laterale ed ascendente ed isolanti termici ed acustici	scarichi civili e produttivi Norme sulla sicurezza nei cantieri e la prevenzione degli infortuni: i dispositivi di protezione individuali e collettivi, tutela dell'igiene e salubrità e i servizi di emergenza nel luogo di lavoro
Controllo qualità e sicurezza delle lavorazioni di carpenteria edile	Identificare lo stato di funzionamento dei macchinari e delle attrezzature di cantiere	
	Riconoscere gli utensili e gli strumenti di lavoro usurati	
	Valutare forma, dimensioni ed aspetto finale dell'opera edile	
	Comprendere le specifiche degli standard di sicurezza in relazione al proprio ed altrui lavoro	

#### Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza


Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Strutturazione cantiere edile	Le operazioni di allestimento e preparazione del cantiere edile	Allestimento degli spazi logistici di cantiere Approvvigionamento e pulizia di utensili e strumenti di lavoro	Cantiere edile allestito nel rispetto delle disposizioni impartite	Prova pratica in situazione
Lavorazioni in muratura	Le operazioni di lavorazione in muratura	Lettura del progetto tecnico Realizzazione dei principali lavori in muratura per interni	Opera muraria realizzata secondo le specifiche del progetto tecnico	
Lavorazione rifiniture interne	Le operazioni di lavorazione delle rifiniture interne	Posa in opera di un intonaco interno Rifinitura dell'opera muraria	Opera muraria rifinita secondo gli standard progettuali	
Controllo qualità e sicurezza delle lavorazioni edili	Le operazioni di controllo qualità e sicurezza delle lavorazioni edili	Controllo degli strumenti usurati/danneggiati Attuazione di misure e procedure per la prevenzione degli infortuni secondo quanto definito dal piano operativo della sicurezza	Lavorazioni eseguite nel rispetto degli standard di qualità e sicurezza	

■ Area Professionale: Edilizia  
Cod. 7.21 Disegnatore edile

<b>Descrizione sintetica</b>
Il <i>Disegnatore Edile</i> è in grado di realizzare lo sviluppo tecnico, la rappresentazione grafica e la simulazione tridimensionale di un manufatto edile riconoscendone le componenti costruttive e le relative soluzioni tecnologiche di realizzazione. La Certificazione è di approfondimento tecnico-specializzazione. Pertanto, per assicurare il raggiungimento degli obiettivi formativi, è necessario che l'utenza sia già in possesso di conoscenze-capacità pregresse (di norma attinenti l'area professionale) da accertare prima dell'avvio delle azioni formative. Tali conoscenze-capacità possono essere state acquisite attraverso altri percorsi di formazione professionale, istruzione, esperienze professionali.

La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni di 300 ore finalizzate alla professionalizzazione di giovani-adulti. Le azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage che potrà oscillare dal 20 al 60% del monte-ore complessivo. Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di alcune competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle competenze. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.
---

Profili collegati-collegabili alla figura	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	3118 Disegnatori industriali, CAD-CAM e assimilati
Sistema classificatorio ISTAT	3.1.2.6 Disegnatori industriali ed assimilati
Sistema informativo EXCELSIOR	1.07.02 Disegnatori CAD-CAM e assimilati
Sistema classificatorio Ministero del Lavoro	311416 Tecnico esperto CAD-CAM 311610 Disegnatore di progetti edili 311611 Disegnatore edile 311621 Disegnatore sviluppatore (industria ed architettura)

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
 Codificazione opera edile	Comprendere ed interpretare l'idea progettuale dell'opera edile	Principi e strumenti di base per la realizzazione del rilievo edile
	Identificare gli elementi spaziali e tecnici dell'opera edile e le soluzioni tecniche più idonee alla sua realizzazione	Metodi e strumenti di restituzione dati
	Definire e rilevare i dati relativi alle tolleranze, adattamenti, alla qualità della superficie, alle misure degli immobili utili per la progettazione	Elementi di informatica
	Riconoscere le specifiche dei materiali costruttivi e delle soluzioni architettoniche in relazione alla loro rappresentazione grafica	Principali tecniche di disegno architettonico: metodi di rappresentazione, scale di rappresentazione, convenzioni sulle sezioni, sistemi di quotatura, segni e simboli, ecc
Rappresentazione grafica opera edile	Individuare le specifiche geometriche e funzionali dei particolari e dei complessivi dell'opera edile da realizzare	Metodi di rappresentazione grafica e simulazione tridimensionale e relativi applicativi di prototipazione con sistemi CAD
	Applicare metodi e tecniche di progettazione assistita dal calcolatore, definendo piante, particolari costruttivi e prospetti di edifici e altri manufatti edili	Elementi strutturali, classificazione, tipologie, normativa di riferimento, particolari costruttivi e metodologia di posa
	Tradurre le bozze in disegni informatizzati attraverso l'utilizzo dei supporti geometrici forniti dal programma informatico utilizzato	Modellizzazione e tecniche di rendering
	Riconoscere le non conformità e tradurle in modifiche alle specifiche geometriche e funzionali dell'opera edile	Materiali e impianti tecnologici relativi alle costruzioni edili
Rappresentazione dinamica tridimensionale opera edile	Adottare modalità di gestione dinamica del disegno di particolari e complessivi dell'opera edile	Inglese tecnico di settore
	Tradurre il disegno tridimensionale in un formato di simulazione interattiva computerizzata	Elementi relativi alla normativa sull'appalto pubblico
	Definire oggetti complessi e ambienti di arredamento interni, finalizzati ad ottenere immagini reali o virtuali dell'opera edile	Principali elaborati per il preventivo e la stima dei costi in fase di progetto
	Adottare tecniche specifiche di rendering per il posizionamento grafico dell'opera	
Configurazione soluzioni tecnico-costruttive opera edile	Comprendere simbologie e procedure codificate per la rappresentazione grafica dell'opera edile da realizzare	
	Prospettare potenzialità e limiti d'uso di materiali e soluzioni tecniche da impiegare, coerentemente con le esigenze di realizzazione	
	Riconoscere le condizioni costruttive e i requisiti tecnici del manufatto edile in relazione alle norme di sicurezza	

	Tradurre le caratteristiche costruttive in documenti tecnici contenenti specifiche realizzative	Elementi relativi alle norme sulla sicurezza previste dal fascicolo tecnico dell'opera edile Norme sulla sicurezza nei cantieri e la prevenzione
--	---	---

#### Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Codificazione opera edile	Le operazioni di codificazione dell'opera edile	Studio tecnico del progetto architettonico studio tecnico dell'opera edile Rilevazione grafica e strumentale dell'opera edile	Progetto architettonico identificato anche mediante rilievo	Prova pratica in situazione
Rappresentazione grafica opera edile	Le operazioni di rappresentazione grafica dell'opera edile	Disegno di particolari e complessivi dell'opera edile corredati delle specifiche geometriche Elaborazione di modelli tridimensionali di particolari e complessivi dell'opera edile Realizzazione di rendering volumetrici, interni, esterni	Disegno tecnico dell'opera edile sviluppato in bi-tridimensione	
Rappresentazione dinamica tridimensionale opera edile	Le operazioni di rappresentazione dinamica tridimensionale della opera edile	Gestione delle operazioni di prototipizzazione virtuale simulazione tridimensionale dell'opera edile Finitura e modellizzazione del prototipo di simulazione	Rappresentazione computerizzata del progetto architettonico ed esecutivo realizzata	
Configurazione soluzioni tecnico-costruttive opera edile	Le operazioni di configurazione delle soluzioni tecnico-costruttive della opera edile	Elaborazione delle caratteristiche costruttive e progettuali Specificazione delle funzionalità e delle condizioni tecniche di realizzazione dell'opera Indagine delle soluzioni impiantistiche da realizzare	Disegno dei particolari Costruttivi dell'opera edile definito	



■ Area Professionale: Edilizia  
Cod. 7.22 Operatore edile alle infrastrutture

<p><b>Descrizione sintetica</b></p> <p>L'<i>Operatore edile alle infrastrutture</i> è in grado di realizzare e mantenere parti di opere infrastrutturali destinate al traffico e alla viabilità (strade, ponti, viadotti, gallerie, ecc.) e di utilizzare e mantenere macchine operatrici edili.</p> <p>Per le sue specifiche di ruolo, la Certificazione può essere considerata <i>entry-level</i>, vale a dire di accesso all'area professionale, conseguibile da utenti che non siano in possesso di conoscenze-capacità pregresse.</p>
--

<p>La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni formative della durata di 600 ore finalizzate all'acquisizione delle abilità professionali di ruolo. Tali azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage, che potrà oscillare dal 30 al 60% del monte-ore complessivo.</p> <p>Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle stesse. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.</p>
---

Profili collegati-collegabili alla figura	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	7122 Addetti all'edilizia: muratori 7129 Montatori ed altri addetti
Sistema classificatorio ISTAT	6.1.2.6 Pavimentatori stradali e assimilati 7.4.4.1 Conduttori di macchinari per il movimento terra 7.4.4.2 Conduttori di macchinari mobili per la perforazione in edilizia 7.4.4.3 Conduttori di gru e di apparecchi di sollevamento 7.4.4.4 Conduttori di carrelli elevatori
Sistema informativo EXCELSIOR	4.02.01 Conduttori di macchine per movimento terra e assimilati
Sistema classificatorio Ministero del Lavoro	6121.03 Muratore 6122.05 Cementista 7441.02 Conducente di bulldozer 7441.05 Conducente di escavatrice meccanica 7441.07 Conducente di pale meccaniche 7441.08 Conducente di ruspe 7443.07 Gruista edile 7449.02 Carrellista di cantiere
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi OBNF	cod. 16 Operatori polivalenti edili: opere murarie e finiture



## Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Strutturazione cantiere edile infrastrutture	Le operazioni di strutturazione cantiere edile infrastrutture	Allestimento degli spazi logistici di cantiere Approvvigionamento e pulizia di utensili e strumenti di lavoro	Cantiere edile infrastrutture allestito nel rispetto delle norme di sicurezza dei cantieri	Prova pratica in situazione 
Lavorazioni opere edili infrastrutturali	Le operazioni di lavorazioni delle opere edili infrastrutturali	Tracciamento dell'opera edile Posa in opera di armature semplici Colata e compattazione del calcestruzzo Messa in opera di giunti di varia tipologia	Opera infrastrutturale realizzata secondo gli standard progettuali	
Lavorazioni meccaniche opere edili infrastrutturali	Le operazioni di lavorazione meccaniche opere edili infrastrutturali	Esecuzione di livellamenti e pendenze Scavi e puntellature Demolitura e movimentazione materiali	Terreno predisposto per le pose in opera	
Controllo qualità e Sicurezza delle lavorazioni Edili infrastrutturali	Le operazioni di controllo qualità e sicurezza delle lavorazioni edili infrastrutturali	Riparazione e/o ripristino degli strumenti usurati/danneggiati Attuazione di misure e procedure per la prevenzione degli infortuni secondo quanto definito dal piano operativo della sicurezza	Lavorazioni eseguite nel rispetto degli standard di qualità e sicurezza	

■ Area Professionale: Edilizia  
Cod.7.23 Operatore edile alle strutture

<b>Descrizione sintetica</b>
L' <i>Operatore edile alle strutture</i> è in grado di realizzare parti di opere murarie e strutturali, rifinire e mantenere parti di edifici secondo quanto stabilito dalla relativa documentazione tecnica e sulla base di un piano di lavoro predefinito Per le sue specifiche di ruolo, la Certificazione può essere considerata <i>entry-level</i> , vale a dire di accesso all'area professionale, conseguibile da utenti che non siano in possesso di conoscenze-capacità pregresse.

La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni formative della durata di 600 ore finalizzate all'acquisizione delle abilità professionali di ruolo. Tali azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage, che potrà oscillare dal 30 al 60% del monte-ore complessivo. Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle stesse. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.
--

Profili collegati-collegabili alla figura	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	7122 Addetti all'edilizia: muratori 7132 Pavimentatori e piastrellisti
Sistema classificatorio ISTAT	6.1.2.1 Muratori in pietra, mattoni e refrattari 6.1.3.2 Pavimentatori e posatori di rivestimento 6.1.3.3 Intonacatori
Sistema informativo EXCELSIOR	4.02.02 Muratori e assimilati 4.02.05 Pavimentatori e assimilati 4.02.06 Intonacatori e assimilati 4.02.07 Installatori impianti isolamento
Sistema classificatorio Ministero del Lavoro	6121.03 Muratore 6132.14 Pavimentatore in marmo 6132.17 Piastrellista 6133.01 Intonacatore 6141.02 Decoratore edile 6141.03 Imbianchino 6141.08 Pittore edile 6141.11 Stuccatore decoratore
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi OBNF	Cod. 16 Operatori polivalenti edili: opere murarie e finiture

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Strutturazione cantiere edile	Riconoscere ed individuare gli elementi spaziali e tecnici del cantiere in cui si opera	<p>Processo di costruzione di un edificio: fasi, processi, ruoli e strumenti</p> <p>Principali nozioni del disegno tecnico (architettonico, strutturale, impiantistico) e calcolo di pendenze, altezze e quote</p> <p>Nozioni di tecniche di rilievo e tracciamento di edifici</p> <p>Tecnologia dei materiali per l'edilizia e il processo costruttivo: caratteristiche degli inerti e dei leganti e dosaggio delle malte</p> <p>Principi di tecnologia delle costruzioni edili</p> <p>Principali tecniche per l'esecuzione di lavori in muratura: prefabbricazione, strutture reticolari e lineari, tensostrutture, murature, ecc.</p> <p>Tecniche di preparazione e applicazione di intonaci interni</p> <p>Caratteristiche delle attrezzature e specifiche di utilizzo dei materiali: le macchine da cantiere</p> <p>Normativa ambientale nazionale e comunitaria sulla gestione dei rifiuti e degli scarichi civili e produttivi</p> <p>Norme sulla sicurezza nei cantieri e la prevenzione degli infortuni: i dispositivi di protezione individuali e collettivi, tutela dell'igiene e salubrità e i servizi di emergenza nel luogo di lavoro</p>
	Distinguere tipologie di recinzioni, passerelle, disposizione segnaletica, ecc. da adottare	
	Riconoscere i materiali grezzi da impiegare rispettando ordine e tipologia delle lavorazioni da eseguire	
	Selezionare gli utensili e gli attrezzi individuali di lavoro	
Lavorazioni in muratura	Interpretare il progetto tecnico in modo da individuare la forma, le dimensioni, le misure dell'elemento da costruire	
	Riconoscere i materiali da utilizzare in relazione al loro comportamento in lavorazione ed all'elemento tecnico da realizzare	
	Applicare le soluzioni tecniche previste per la realizzazione e la posa in opera di materiali e manufatti	
	Utilizzare in sicurezza gli attrezzi e gli strumenti a mano e a motore necessari alle lavorazioni	
Lavorazione rifiniture interne	Adottare le principali tecniche di rifinitura delle opere murarie in base agli standard progettuali	
	Esaminare le superfici grezze dell'opera rilevando eventuali fattori di criticità per la messa in opera di intonaci e basi di malte	
	Determinare modalità realizzative degli intonaci di fondo delle opere murarie	
	Applicare soluzioni isolanti contro l'umidità laterale ed ascendente ed isolanti termici ed acustici	
Controllo qualità e sicurezza delle lavorazioni edili	Identificare lo stato di funzionamento dei macchinari e delle attrezzature di cantiere	
	Riconoscere gli utensili e gli strumenti di lavoro usurati	
	Valutare forma, dimensioni ed aspetto finale dell'opera edile	
	Comprendere le specifiche degli standard di sicurezza in relazione al proprio ed altrui lavoro	



**Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza**

Unità di competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Strutturazione cantiere edile	Le operazioni di allestimento e preparazione del cantiere edile	Allestimento degli spazi logistici di cantiere; approvvigionamento e pulizia di utensili e strumenti di lavoro	Cantiere edile allestito nel rispetto delle disposizioni impartite	Prova pratica in situazione
Lavorazioni in muratura	Le operazioni di lavorazione in muratura	Lettura del progetto tecnico; realizzazione dei principali lavori in muratura per interni	Opera muraria realizzata secondo le specifiche del progetto tecnico	
Lavorazione rifiniture interne	Le operazioni di lavorazione delle rifiniture interne	Posa in opera di un intonaco interno; rifinitura dell'opera muraria	Opera muraria rifinita secondo gli standard progettuali	
Controllo qualità e sicurezza delle lavorazioni edili	Le operazioni di controllo qualità e sicurezza delle lavorazioni edili	Controllo degli strumenti usurati/danneggiati; attuazione di misure e procedure per la prevenzione degli infortuni secondo quanto definito dal piano operativo della sicurezza	Lavorazioni eseguite nel rispetto degli standard di qualità e sicurezza	

■ Area Professionale: Edilizia  
Cod. 7.24 Stuccatore-decoratore

Descrizione sintetica

Lo *Stuccatore-decoratore* è una figura professionale che, in possesso di nozioni elementari di disegno artistico e geometrico e tecnologia dei materiali, collabora all'esecuzione di lavori di applicazione di vari elementi di finitura e decorazioni, in materiali vari, utilizzando diverse tecniche applicative.


Per le sue specifiche di ruolo, la Certificazione può essere considerata *entry-level*, vale a dire di accesso all'area professionale, conseguibile da utenti che non siano in possesso di conoscenze-capacità pregresse.

La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni formative della durata di 600 ore finalizzate all'acquisizione delle abilità professionali di ruolo. Tali azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage, che potrà oscillare dal 30 al 60% del monte-ore complessivo.

Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle stesse. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.

Profili collegati-collegabili alla figura

Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema di codifica professioni Ministero del Lavoro	614111 Stuccatore decoratore

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
 Lavorazioni edili	Individuare gli elementi costruttivi fondamentali degli edifici e le relative tecniche esecutive	Fondamenti di statica delle costruzioni Schemi statici fondamentali Tipi di strutture Tecnologia dei materiali Elementi edilizi componenti (opere di fondazione; strutture in elevazione; orizzontamenti; coperture; partizione interne; finiture; impianti) Tecniche e sistemi costruttivi edili Fasi esecutive delle lavorazioni di competenza
	Definire i materiali idonei per le diverse lavorazioni in funzione delle norme tecniche	
	Applicare correttamente le prescrizioni sui materiali da costruzione	
	Controllare la qualità esecutiva dei manufatti nel rispetto degli standard attesi e riconosce l'adeguatezza delle diverse lavorazioni agli standard di qualità apportando i dovuti correttivi	
Tecniche di lavorazione	Effettuare interventi di preparazione della pittura	Conformità dei materiali e delle parti di edifici a standard dati Regole dell'arte e regole di Qualità Interventi correttivi da attivare in caso di anomalie Tecniche esecutive di pavimenti e rivestimenti in semilavorati ceramici e lapidei Tecniche esecutive di pavimenti realizzati con tecniche "tradizionali" Tecniche esecutive di recupero e ripristino di pavimenti e rivestimenti
	Effettuare lavori di preparazione della superficie sulla quale si farà l'intervento	
	Effettuare lavori preparatori di laboratorio (bozzetti, mascherine, spolveri ecc.) ed eseguire decorazioni e relativa rifinitura	
	Eseguire opere di manutenzione ordinaria, straordinaria e di recupero di tinteggiature e decorazioni	

Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Lavorazioni edili	Materiali e manufatti da costruzione	Applicare le norme ed i principi tecnici relativi alle tecnologie dei materiali e delle costruzioni per eseguire le lavorazioni edili fondamentali, generali e di indirizzo	Esecuzione dei lavori	Prova pratica in situazione
Tecniche di lavorazione edile	Tinteggiature e decorazioni	Utilizzare le principali tecniche per eseguire le lavorazioni edili fondamentali, generali e di indirizzo	Esecuzione dei lavori	

■ **Area Professionale: Formazione e Comunicazione**  
**Cod.8.25 Gestore dei processi di apprendimento (formatore)**

**Descrizione sintetica**

Il gestore dei processi di apprendimento è in grado di stimolare processi di apprendimento delineando percorsi, contenuti e metodologie adeguate.

La Certificazione è di approfondimento tecnico-specializzazione. Pertanto, per assicurare il raggiungimento degli obiettivi formativi, è necessario che l'utenza sia già in possesso di conoscenze-capacità pregresse (di norma attinenti l'area professionale) da accertare prima dell'avvio delle azioni formative. Tali conoscenze-capacità possono essere state acquisite attraverso altri percorsi di formazione professionale, istruzione, esperienze professionali.

La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni di 300 ore finalizzate alla professionalizzazione di giovani-adulti. Le azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage che potrà oscillare dal 20 al 60% del monte-ore complessivo.

Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di alcune competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle competenze.

In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.

**Profili collegati-collegabili alla figura**

Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	2412 Specialisti in selezione e gestione del personale 2351 Specialisti in didattica e formazione 3340 Istruttori tecnici e altri insegnanti specializzati
Sistema classificatorio ISTAT	2.6.5.4 Formatori ed esperti nella progettazione formativa e curricolare 3.4.2.4 Tutor, istitutori, insegnanti nella formazione professionale ed assimilati
Sistema informativo EXCELSIOR	1.04.02 Specialisti e tecnici della formazione 1.05.02 Specialisti e tecnici della gestione del personale
Sistema classificatorio Ministero del Lavoro	251206 Responsabile formazione 251212 Responsabile formazione esterna 265300 Progettisti di formazione e specialisti nella formazione a distanza 265301 Coordinatore di settore della formazione 265302 Coordinatore progettista nella formazione 265306 Progettista corsi di formazione 265901 Formatore 265902 Tutor



Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Progettazione interventi formativi	Identificare gli elementi di analisi dei fabbisogni rilevanti ai fini della progettazione	Elementi di analisi del lavoro e del fabbisogno professionale Elementi di andragogia, pedagogia e scienze della formazione Elementi di psicologia dei gruppi fasi e caratteristiche del processo formativo Principali metodologie e strumenti didattici utilizzabili nei diversi contesti di apprendimento (in aula e in situazione, in e-learning) a carattere individuale e collettivo Modelli e tecniche di progettazione formativa e di programmazione didattica Tipologia delle principali prove di valutazione dell'apprendimento Teorie e tecniche di gestione della comunicazione e della relazione a supporto dei processi di apprendimento di diverse tipologie di utenza Elementi e tecniche di base della negoziazione Struttura e sviluppo dell'attività di docenza Elementi relativi alle dinamiche socio relazionali Caratteristiche nei gruppi in apprendimento
	Derivare elementi progettuali funzionali ai fabbisogni rilevati, in termini di obiettivi formativi, metodologie e architettura del percorso formativo	
	Assumere la convergenza tra le richieste del sistema cliente ed i requisiti qualitativi, economici ed organizzativi del progetto	
	Delinare un elaborato progettuale funzionale alla programmazione didattica successiva	
Programmazione didattica	Identificare le informazioni relative al contesto ed ai partecipanti rilevanti ai fini della programmazione didattica	Elementi e tecniche di base della negoziazione Struttura e sviluppo dell'attività di docenza Elementi relativi alle dinamiche socio relazionali Caratteristiche nei gruppi in apprendimento Teorie e tecniche motivazionali a sostegno dei processi di apprendimento Teorie e modelli relativi ai processi di apprendimento di diverse tipologie di utenza Norme di sicurezza ed antinfortunistica Norme e regolamenti in uso nel settore di riferimento
	Traslare le ipotesi progettuali adattandole alle caratteristiche dei destinatari e del contesto di apprendimento di riferimento	
	Derivare, dalla dimensione progettuale, gli elementi costitutivi le unità di apprendimento, in termini di obiettivi didattici, risultati attesi, metodologie, risorse tecnologiche e strumentali	
	Ideare supporti didattici e strumenti funzionali alla migliore stimolazione dell'apprendimento e alla valutazione dello stesso, ex ante, in itinere e finale	
Sviluppo processi di apprendimento	Stimolare la condivisione del patto formativo con i partecipanti e sviluppare interesse e motivazione all'apprendimento	Teorie e tecniche motivazionali a sostegno dei processi di apprendimento Teorie e modelli relativi ai processi di apprendimento di diverse tipologie di utenza Norme di sicurezza ed antinfortunistica Norme e regolamenti in uso nel settore di riferimento
	Adottare metodologie e tecnologie didattiche	
	Adeguate metodologie e contenuti alle esigenze emergenti dal gruppo in apprendimento	
	Utilizzare strumenti per la valutazione degli apprendimenti nel rispetto dei criteri deontologici di trasparenza e condivisione	
Gestione dinamiche di gruppo in contesti di apprendimento	Cogliere le principali dinamiche relazionali espresse dal gruppo	Teorie e tecniche motivazionali a sostegno dei processi di apprendimento Teorie e modelli relativi ai processi di apprendimento di diverse tipologie di utenza Norme di sicurezza ed antinfortunistica Norme e regolamenti in uso nel settore di riferimento
	Utilizzare metodologie di socializzazione e di sviluppo del clima d'aula	
	Rilevare eventuali criticità nelle dinamiche relazionali nel processo di apprendimento	
	Adottare comportamenti facilitanti i processi di apprendimento dei singoli e del gruppo	

## Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Progettazione interventi formativi	Le operazioni di progettazione interventi formativi	Lettura ed interpretazione dell'analisi dei fabbisogni formativi negoziazione con il sistema cliente elaborazione di documenti progettuali	Progetto formativo elaborato	Prova pratica in situazione
Programmazione didattica	Le operazioni di programmazione didattica	Elaborazione del programma didattico elaborazione dei materiali didattici e strumenti per la valutazione degli apprendimenti	Programma didattico sviluppato e materiali didattici, strumenti per la valutazione degli apprendimenti elaborati	
Sviluppo processi di apprendimento	Le operazioni di sviluppo processi di apprendimento	Attivazione e governo delle attività didattiche Interventi di docenza Somministrazione strumenti di valutazione	Interventi di sviluppo e di sostegno ai processi di apprendimento rispondenti agli obiettivi del programma ed alle esigenze dell'utenza	
Gestione dinamiche di gruppo in contesti di apprendimento	Le operazioni di gestione delle dinamiche di gruppo in contesti di apprendimento	Osservazione delle dinamiche di gruppo Ascolto attivo ed interventi adeguati al supporto dei processi di apprendimento	Interventi di gestione delle dinamiche di gruppo adeguati e contestualizzati	

■ **Area Professionale: Formazione e Comunicazione**  
**Cod.8.26 Orientatore**

<b>Descrizione sintetica</b>
<p>L'Orientatore è in grado di progettare e sostenere percorsi professionali individualizzati per persone che ne facciano richiesta o ne mostrino necessità (disoccupati, espulsi dal mercato del lavoro, ecc.), attivando l'opportuna rete di relazioni con il sistema formazione/lavoro di riferimento.</p> <p>La Certificazione è di approfondimento tecnico-specializzazione. Pertanto, per assicurare il raggiungimento degli obiettivi formativi, è necessario che l'utenza sia già in possesso di conoscenze-capacità pregresse (di norma attinenti l'area professionale) da accertare prima dell'avvio delle azioni formative. Tali conoscenze-capacità possono essere state acquisite attraverso altri percorsi di formazione professionale, istruzione, esperienze professionali.</p>

<p>La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni di 300 ore finalizzate alla professionalizzazione di giovani-adulti. Le azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage che potrà oscillare dal 20 al 60% del monte-ore complessivo.</p> <p>Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di alcune competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle competenze.</p> <p>In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.</p>
--

<b>Profili collegati-collegabili alla figura</b>	
<b>Sistema di riferimento</b>	<b>Denominazione</b>
Sistema classificatorio ISCO	3340 Istruttori tecnici e altri insegnanti specializzati
Sistema classificatorio ISTAT	2.6.5.5. Consiglieri dell'orientamento 3.4.5.3. Tecnici dei servizi di informazione e di orientamento scolastico e professionale
Sistema informativo EXCELSIOR	1.04.02 Specialisti e tecnici della formazione
Sistema classificatorio Ministero del Lavoro	265401 Analista orientatore 342501 Consigliere di orientamento scolastico e professionale 342503 Esperto regionale orientamento al lavoro 342504 Orientatore 342505 Orientatore scuola lavoro

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Diagnosi, risorse personali e Potenzialità dell'utente	Identificare strumenti ed applicare tecniche di analisi e rilevazione di attitudini, comportamenti, interessi, motivazioni	Tecniche e strumenti di rilevazione e valutazione delle competenze e Sviluppo delle risorse personali dell'individuo Metodologie per la conduzione di colloqui individuali e di gruppo con finalità orientative Tecniche di comunicazione e gestione delle relazioni interpersonali Caratteristiche delle professioni e dei contesti lavorativi in cui sono agite Principi di organizzazione aziendale (processi lavorativi, ruoli professionali, mansioni, ecc.) Mercato del lavoro locale, trend produttivi ed occupazionali Offerta del sistema dell'istruzione e formazione professionale Elementi di base di economia e sociologia del lavoro Nozioni di legislazione vigente in materia di regolazione del mercato del lavoro, istruzione e formazione professionale Principali tipologie di contratti lavorativi e relative caratteristiche Regole e modalità per l'avvio e l'esercizio del lavoro autonomo-imprenditoriale Principali software applicativi e servizi web-based per la gestione dei servizi di orientamento in lingua estera
	Interpretare esigenze e bisogni dell'utente relativamente ad interessi, motivazioni, pro pensioni al lavoro tenendo conto del percorso scolastico-lavorativo sviluppato	
	Accertare attitudini personali, capacità e conoscenze dell'utente non palesate né certificate, quali risorse da valorizzare e spendere nei diversi contesti lavorativi	
	Individuare ambiti di competenze di natura personale e professionale da sviluppare coerentemente con gli obiettivi professionali definiti	
Informazione orientativa	Scegliere e strutturare materiali informativi a supporto di iniziative di divulgazione ed orientamento	Principi di organizzazione aziendale (processi lavorativi, ruoli professionali, mansioni, ecc.) Mercato del lavoro locale, trend produttivi ed occupazionali Offerta del sistema dell'istruzione e formazione professionale Elementi di base di economia e sociologia del lavoro Nozioni di legislazione vigente in materia di regolazione del mercato del lavoro, istruzione e formazione professionale Principali tipologie di contratti lavorativi e relative caratteristiche Regole e modalità per l'avvio e l'esercizio del lavoro autonomo-imprenditoriale Principali software applicativi e servizi web-based per la gestione dei servizi di orientamento in lingua estera
	Decodificare e trasferire all'utente elementi conoscitivi circa opportunità e caratteristiche della realtà economico-produttiva provinciale e regionale, trend occupazionali, ruoli e posizioni lavorative, luoghi e condizioni di lavoro	
	Individuare referenti del sistema formazione/lavoro cui rivolgersi per incontri di approfondimento, selezione, ecc.	
	Selezionare le informazioni più adeguate a sostenere azioni di attivazione nei confronti di soggetti del sistema lavoro e/o della formazione	
Progettazione percorsi di sostegno lavorativo	Tradurre aspirazioni personali e risorse professionali in ambiti di interesse da circoscrivere e sviluppare	Principali tipologie di contratti lavorativi e relative caratteristiche Regole e modalità per l'avvio e l'esercizio del lavoro autonomo-imprenditoriale Principali software applicativi e servizi web-based per la gestione dei servizi di orientamento in lingua estera
	Individuare opportunità di inserimento e reinserimento lavorativo in relazione alla condizione personale e professionale dell'utente	
	Ideare percorsi individualizzati di sostegno lavorativo in funzione delle specifiche condizioni personali ed esigenze professionali dell'utente	
	Scegliere strumenti e metodologie idonee a stimolare e potenziare le abilità personali dell'utente da impiegare per finalità concordate e definite	
Orientamento, sviluppo, espressività personale	Favorire l'assunzione di atteggiamenti di apertura e predisposizione ad apprendere, mobilitando energie cognitive ed emotive	Principali software applicativi e servizi web-based per la gestione dei servizi di orientamento in lingua estera
	Innescare processi di conoscenza e di consapevolezza del sé e di riconoscimento di bisogni e motivazioni	
	Sostenere lo sviluppo di capacità comunicative e relazionali per un'efficace trasmissione e valorizzazione delle competenze possedute	
	Stimolare capacità decisionali e di problem solving a supporto di scelte e situazioni complesse	

## Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Diagnosi, risorse personali e potenzialità dell'utente	Le operazioni di diagnosi risorse personali e potenzialità dell'utente	Raccolta sistematica di informazioni circa la natura dei bisogni espressi dal soggetto utente Predisposizione e somministrazione di questionari e reattivi per la rilevazione delle caratteristiche personali e professionali dell'utente Stesura del profilo attitudinale dell'utente	Documento di stesura del profilo di competenze e risorse personali dell'utente rilevate, elaborato e redatto	Prova pratica in situazione
Informazione orientativa	Le operazioni di informazione orientativa	Erogazione di interventi informativi, individuali e/o di gruppo, concernenti il sistema formazione/lavoro Sostegno all'utente nelle attività di ricerca del lavoro ed acquisizione di informazioni pertinenti	Informazione erogata in maniera funzionale al fabbisogno espresso dall'utente	
Progettazione percorsi di sostegno lavorativo	Le operazioni di progettazione di percorsi di sostegno lavorativo	Costruzione del percorso formativo/professionale dell'utente a supporto dell'inserimento lavorativo Elaborazione del programma di azioni di orientamento ed accompagnamento da realizzare	Percorso di sostegno lavorativo rispondente ai fabbisogni formativo/professionali rilevati	
Orientamento, sviluppo espressività personale	Le operazioni di orientamento allo sviluppo dell'espressività personale	Erogazione di interventi volti al potenziamento delle abilità comunicative dell'utente Realizzazione di attività di sviluppo della percezione e conoscenza del sé Attuazione di interventi-stimolo per lo sviluppo di capacità decisionali e di problem-solving	Interventi di sviluppo di capacità personali strutturati ed erogati	

■ **Area Professionale: Formazione e Comunicazione**  
**Cod. 8.27 Tecnico della comunicazione-informazione**

**Descrizione sintetica**

Il *Tecnico della comunicazione-informazione* è in grado di progettare, sviluppare, gestire e coordinare azioni comunicative in funzione dei fabbisogni rilevati, di predisporre testi scritti e adottare stili e concetti comunicativi efficaci e adeguati al contesto. La Certificazione è di approfondimento tecnico-specializzazione. Pertanto, per assicurare il raggiungimento degli obiettivi formativi, è necessario che l'utenza sia già in possesso di conoscenze-capacità pregresse (di norma attinenti l'area professionale) da accertare prima dell'avvio delle azioni formative. Tali conoscenze-capacità possono essere state acquisite attraverso altri percorsi di formazione professionale, istruzione, esperienze professionali.

La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni di 300 ore finalizzate alla professionalizzazione di giovani-adulti. Le azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage che potrà oscillare dal 20 al 60% del monte-ore complessivo. Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di alcune competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle competenze. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.

Profili collegati-collegabili alla figura	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	2451 Scrittori, giornalisti e assimilati 3419.3 Tecnici di marketing, pubblicità e pubbliche relazioni
Sistema classificatorio ISTAT	2.5.4.2 Giornalisti
Sistema informativo EXCELSIOR	1.04.01 Specialisti e Tecnici delle scienze umane 1.05.06 Specialisti e Tecnici del marketing e della comunicazione
Sistema classificatorio Ministero del Lavoro	254201 Collaboratore di agenzie di stampa 254207 Corrispondente di agenzie di stampa 254212 Direttore di agenzie di stampa 254215 Giornalista 254235 Responsabile informazione 333601 Account 343201 Gestore di agenzie di stampa
Sistema classificatorio ISFOL	Area commerciale e marketing Responsabile della comunicazione Area grafica ed editoria Giornalista



Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Analisi fabbisogno comunicativo	Rilevare input funzionali alla identificazione degli obiettivi che si intendono perseguire attraverso l'azione di comunicazione	Principi, tecniche e metodologie di comunicazione (scritta, verbale, telefonica, on line) Media e regole della comunicazione d'impresa Tecniche di relazione interpersonale Metodologie e tecniche di ascolto
	Leggere ed interpretare il fabbisogno comunicativo in funzione delle caratteristiche del contesto di riferimento	
	Adottare strumenti e tecniche di ricerca e rilevazione delle informazioni da selezionare in relazione alle esigenze comunicative rilevate	
	Prefigurare la strategia comunicativa più adeguata a veicolare i contenuti individuati e circoscritti	
Progettazione piano di comunicazione	Tradurre i fabbisogni rilevati in categorie di informazioni da sviluppare nel piano di comunicazione	Metodologie di controllo qualità nella comunicazione Principi di marketing Elementi di statistica e metodologia di ricerca di mercato Web e reti di comunicazione virtuali Programmi di grafica e web design
	Identificare le caratteristiche funzionali e strutturali del piano di comunicazione in relazione ai possibili ambiti di intervento	
	Definire gli elementi costitutivi del piano di comunicazione in termini di obiettivi, metodologie, strumenti, destinatari, tempi e costi	
	Individuare criteri di efficacia ed efficienza al fine di valutare l'impatto del piano di comunicazione	
Sviluppo piano di comunicazione	Utilizzare i canali comunicativi più appropriati all'implementazione del piano di comunicazione	Strumenti e tecniche di costruzione ed utilizzo di veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici, ecc...) Lingua inglese Normativa sulla privacy e la tutela dei dati personali Normativa e codici relativi alla comunicazione (diritto d'autore, pubblicità ingannevole, proprietà industriale, ecc...)
	Adottare le modalità e i supporti di diffusione più adeguati a raggiungere il target di destinatari individuato	
	Individuare strutture, tecnologie, rete di soggetti da coinvolgere in funzione della strategia comunicativa che si intende realizzare	
	Valutare tempi e risorse economiche necessarie all'implementazione del piano di comunicazione	
Composizione contenuti comunicativi	Applicare tecniche di costruzione di un testo nel rispetto delle regole grammaticali e di sintassi	Elementi di comunicazione visiva Psico-linguistica Tecniche del pensiero creativo Elementi di base del sistema professionale legato al mondo della comunicazione
	Adottare stili di comunicazione verbale adeguate al contesto e agli interlocutori finali	
	Utilizzare applicativi informatici per la redazione ed integrazione di tabelle, presentazioni, testi, immagini	
	Individuare la forma di comunicazione più efficace perseguendo principi di sintesi e chiarezza espositiva	

## Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Analisi fabbisogno comunicativo	Le operazioni di analisi fabbisogno comunicativo	Ricognizione delle informazioni di contesto indagine dei fabbisogni comunicativi del contesto di riferimento	Fabbisogni comunicativi individuati	Prova pratica in situazione
Progettazione piano di comunicazione	Le operazioni di progettazione piano di comunicazione	Specificazione delle funzionalità e struttura del piano di comunicazione Elaborazione degli elementi costitutivi del piano di comunicazione Redazione dell'impianto di valutazione	Piano di comunicazione definito e redatto nelle sue componenti essenziali	
Sviluppo piano di comunicazione	Le operazioni di sviluppo piano di comunicazione	Attivazione della rete e dei canali comunicativi Elaborazione del programma di lavoro Verifica dei tempi e dei costi per l'implementazione del piano di comunicazione	Programma di realizzazione del piano di comunicazione strutturato e definito	
Composizione contenuti comunicativi	Le operazioni di composizione contenuti comunicativi	Trasmissione verbale di contenuti informativi Redazione di testi, tabelle, presentazioni Produzione di testi ed elementi audio-visivi	Documenti redatti correttamente nei contenuti e nella forma audio-visiva	



■ Area Professionale: Grafica, Editoria, Multimedia  
Cod. 9.28 Grafico multimediale

<b>Descrizione sintetica</b>
Il <i>Grafico multimediale</i> è in grado di progettare e sviluppare soluzioni grafiche per prodotti multimediali, mantenendone e aggiornandone costantemente i contenuti. La Certificazione è di approfondimento tecnico-specializzazione. Pertanto, per assicurare il raggiungimento degli obiettivi formativi, è necessario che l'utenza sia già in possesso di conoscenze-capacità pregresse (di norma attinenti l'area professionale) da accertare prima dell'avvio delle azioni formative. Tali conoscenze-capacità possono essere state acquisite attraverso altri percorsi di formazione professionale, istruzione, esperienze professionali.

La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni di 300 ore finalizzate alla professionalizzazione di giovani-adulti. Le azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage che potrà oscillare dal 20 al 60% del monte-ore complessivo. Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di alcune competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle competenze. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.

Profili collegati-collegabili alla figura	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	2132 Programmatori informatici
Sistema informativo EXCELSIOR	1.02.01 Specialisti e tecnici delle scienze informatiche
Sistema di codifica professioni Ministero del Lavoro	311418 Tecnico in computer grafico 333603 Art director 333604 Art Junior
Repertorio delle professioni ISFOL	Net Economy Web graphic-visual designer

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Ideazione grafica prodotto multimediale	Tradurre esigenze e bisogni del cliente in caratteristiche grafico-comunicative del prodotto multimediale da sviluppare	Principi di comunicazione multimediale
	Valutare sintonia dell'architettura grafica ipotizzata con colori, logo e grafica tradizionale del committente	Caratteristiche e funzionalità di servizi e applicativi web based
	Identificare le soluzioni tecnico-grafiche che non incidano in modo negativo sulle prestazioni del sito	Concetti base di grafica tradizionale ed arti visive
	Valutare potenzialità espressive e comunicative delle diverse versioni di layout grafico e strutturale	Funzionalità e specifiche dei software di grafica ed animazione computerizzata
Progettazione tecnica componenti grafiche del prodotto multimediale	Definire il piano di realizzazione grafica del prodotto multimediale in termini di risorse impiegate e tempi di lavorazione	Tecniche di elaborazione di immagini e fotografie digitali
	Identificare ambienti ed applicativi idonei alla realizzazione della soluzione grafica ipotizzata	Il linguaggio ipertestuale e le sue evoluzioni
	Definire modalità di integrazione delle diverse tipologie di comunicazione visuale (immagini statiche, testi, filmati, ecc.)	Caratteristiche e funzionalità di base delle connessioni internet (ADSL, dial-up, ecc.)
	Identificare procedure ed istruzioni operative per l'aggiornamento e la manutenzione dei materiali grafici sviluppati	Funzionalità dei browser più diffusi: accesso ai motori di ricerca, riproduzione file audio e video, trasferimento file, ecc.
Sviluppo layout grafico del prodotto multimediale	Utilizzare i principali software applicativi per lo sviluppo grafico	Tecniche di strutturazione logica dei contenuti di pagine web (testate, menù, footer, ecc.)
	Adottare tecniche per l'acquisizione e l'impaginazione dei contributi grafici, testuali, video e audio	Principali problematiche relative alla pubblicazione, gestione ed aggiornamento di siti web
	Utilizzare strumenti per l'ottimizzazione dimensionale delle componenti grafiche nelle pagine web	Inglese applicato all'informatica
	Tradurre soluzioni grafiche di tipo statico in elementi grafici dinamici	

Convalida layout grafico del prodotto multimediale	Riconoscere conformità del layout grafico alle specifiche del progetto tecnico	
	Valutare efficacia di elementi grafici sviluppati (font, colori, immagini) in termini di accessibilità e fruibilità del prodotto multimediale	
	Identificare anomalie nei livelli di performance delle soluzioni grafiche sviluppate	
	Valutare correttivi e variazioni al layout grafico per ristabilire equità nel rapporto tra efficacia comunicativa e funzionalità	

#### Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Ideazione grafica prodotto multimediale	Le operazioni di ideazione grafica del prodotto multimediale	Raccolta, organizzazione e razionalizzazione delle esigenze comunicative della committenza Redazione dell'ipotesi di architettura grafica Elaborazione condizioni di fattibilità tecnica	Architettura grafica dell'applicazione multimediale realizzata e documentata	Prova pratica in situazione
Progettazione tecnica componenti grafiche del prodotto multimediale	Le operazioni di progettazione tecnica delle componenti grafiche del prodotto multimediale	Elaborazione piano di lavorazione: risorse, tempi e vincoli di progetto Selezione ambiente e linguaggi di sviluppo grafico Redazione progetto di dettaglio della veste grafica del prodotto multimediale	Piano di lavorazione e progetto tecnico di layout grafico redatto e documentato	
Sviluppo layout grafico del prodotto multimediale	Le operazioni di sviluppo del layout grafico del prodotto multimediale	Acquisizione ed elaborazione immagini, testi, suoni, ecc Realizzazione e rielaborazione dei contributi grafici Impaginazione degli elementi grafici	Layout grafico del prodotto multimediale implementato	
Convalida layout grafico del prodotto multimediale	Le operazioni di convalida del layout grafico del prodotto multimediale	Verifica qualità e risoluzione dei contributi grafici del prodotto sviluppato Esecuzione test di performance sulle soluzioni grafiche Rimozione eventuali non conformità alle specifiche progettuali	Layout grafico multimediale correttamente in esercizio	

■ **Area Professionale: Grafica, Editoria, Multimedia**  
**Cod. 9.29 Tecnico grafico di pre stampa**

**Descrizione sintetica**

Il *Tecnico grafico di pre stampa* è in grado di realizzare al computer la grafica di uno stampato, intervenendo nelle fasi di progettazione e preparazione alla stampa e fino al conseguimento delle matrici di stampa del prodotto grafico elaborato, attraverso l'uso delle avanzate tecnologie digitali. La Certificazione è di approfondimento tecnico-specializzazione. Pertanto, per assicurare il raggiungimento degli obiettivi formativi, è necessario che l'utenza sia già in possesso di conoscenze-capacità pregresse (di norma attinenti l'area professionale) da accertare prima dell'avvio delle azioni formative. Tali conoscenze-capacità possono essere state acquisite attraverso altri percorsi di formazione professionale, istruzione, esperienze professionali.

La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni di 300 ore finalizzate alla professionalizzazione di giovani-adulti. Le azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage che potrà oscillare dal 20 al 60% del monte-ore complessivo. Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di alcune competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle competenze. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.

**Profili collegati-collegabili alla figura**

Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISTAT	6.3.4.1 Compositori tipografici 6.3.4.7 Foto-tipografi e fototecnici
Sistema informativo EXCELSIOR	4.07.01 Fotocompositori e assimilati
Sistema di codifica professioni Ministero del Lavoro	311418 Tecnico in computer grafico 343202 Illustratore pubblicitario 343203 Impaginatore di programmi e pubblicità 343206 Impaginatore 634804 Fotocompositore 634806 Fotolitografo
Repertorio delle professioni ISFOL	Grafica ed editoria Grafico illustratore Grafico di redazione
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi QBNF	R&S, progettazione, industrializzazione 33 Progettisti grafici Produzione Tecnici sistemi di pre-stampa

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Rappresentazione grafica dell'idea progettuale	Comprendere le finalità di comunicazione e le destinazioni d'uso del progetto grafico da realizzare	Il processo di progettazione e produzione grafica: fasi, attività, tecnologie Regole orto-tipografiche del test Software di elaborazione grafica e di impaginazione (Photoshop, Page Maker, Q.Xpress, InDesign, ecc.) Software di elaborazione testi (Word Processor, ecc.) Software per la grafica vettoriale: Macromedia Free Hand, Illustrator, etc. Tecniche e strumenti di impostazione di uno stampato Software per la creazione, la valutazione, il trattamento e la modifica degli impaginati: Acrobat Software di imposizione elettronica: Preps, ecc. Le regole e le metodologie della comunicazione grafica La classificazione dei colori e la loro espressività, gli accordi cromatici, i contrasti, ecc. Elementi di colorimetria I caratteri e la loro classificazione in famiglie Principi di funzionamento di uno scanner Metodologie di esecuzione di prove-colore Tecniche di formatura tradizionali e digitali Le foto unità e la sviluppatrice automatica Il Computer to film ed il Computer to plate Linearizzazione e controllo del flusso di pre-stampa: scansione, prove-colore, pellicole, forme di stampa Elementi di procedura per il controllo qualità del processo di produzione grafica Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nel processo di produzione grafica
	Tradurre nei linguaggi grafici gli obiettivi strategici identificati	
	Definire il rapporto soggetto/contesto in vista degli obiettivi di comunicazione visiva prefissati	
	Applicare le tecniche di distribuzione strategica degli elementi grafici: bilanciamento, proporzione, sequenzialità, ecc.	
Trattamento e composizione testo	Scegliere le modalità di rappresentazione grafica dei testi e dei simboli: tipo, stile, misure dei caratteri	
	Selezionare e combinare i colori in funzione di: effetto cromatico, leggibilità, legame forma/colore, contrasti, ecc.	
	Applicare tecniche di impaginazione - in funzione delle esigenze di formatura, stampa ed allestimento - utilizzando software adeguati alla tipologia merceologica di stampato da realizzare	
	Valutare la rispondenza dei testi impaginati ai parametri stabiliti ed alla tipologia di prodotto da realizzare	
Gestione elettronica dell'immagine	Definire le diverse impostazioni cromatiche per l'acquisizione tramite scanner - in base al tipo di originale - di vari tipi d'immagini: al tratto, bianco e nero, a colori, ecc	
	Creare e riprodurre disegni, marchi, loghi attraverso l'utilizzo di software per la grafica vettoriale	
	Combinare e modificare immagini (monocromatiche e a colori) attraverso software applicativi di colorazione, fotoritocco e fotomontaggio	
	Applicare tecniche di esecuzione per la prova a colori che permettano anche la valutazione dell'immagine e/o il risultato effettivo della pagina elaborata	
Fotoriproduzione e formatura (offset e flessografica)	Applicare parametri tecnici per la produzione di pellicole o file funzionali alla predisposizione dell'attività di imposizione	
	Definire su tavolo luminoso o al computer l'imposizione delle pagine di un documento: riordino, posizione delle segnature, ecc.	
	Applicare tecniche per la realizzazione di prove cianografiche (tradizionali e digitali)	
	Applicare tecniche di formatura tradizionale o digitale delle matrici per la stampa offset e flessografica, nonché di controllo qualità delle stesse	

## Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Rappresentazione grafica dell'idea progettuale	Le operazioni di rappresentazione grafica dell'idea progettuale	Studio degli obiettivi di comunicazione visiva dello stampato da realizzare Esplicitazione grafica della tipologia di stampato da realizzare Realizzazione delle soluzioni di equilibrio grafico-estetico	Modello/griglia d'impaginazione rispondente alla strategia grafica individuata	Prova pratica in situazione
Trattamento e composizione testo	Le operazioni di trattamento e composizione del testo	Elaborazione del testo Revisione orto-tipografica del testo Impaginazione ad uso pubblicitario e/o editoriale	Testo ed immagini impaginati in funzione degli obiettivi di comunicazione visiva e delle esigenze di stampa	
Gestione elettronica dell'immagine	Le operazioni di gestione elettronica dell'immagine	Scansione ed acquisizione delle immagini Realizzazione di disegni ed illustrazioni grafiche Elaborazione delle immagini: scontorno, fotoritocco, colorazione, fotomontaggio Realizzazione e calibrazione delle prove colori	Immagini acquisite ed elaborate in funzione degli obiettivi di comunicazione visiva e delle esigenze di stampa	
Fotoriproduzione e formatura (offset e flessografica)	Le operazioni di fotoriproduzione e formatura (offset e flessografica)	Creazione di file di preparazione Imposizione manuale ed elettronica delle pagine Produzione di pellicole per le operazioni di montaggio tradizionale realizzazione della prova cianografica (tradizionale o digitale) Formatura con metodo tradizionale o digitale	Pre-matrici e matrici di stampa realizzate attraverso tecniche tradizionali o moderne tecnologie digitali	

■ Area Professionale: Grafica, Editoria, Multimedia  
Cod. 9.30 Operatore grafico di stampa

Descrizione sintetica

L'Operatore grafico di stampa è in grado di produrre uno stampato, operando nella fase di pre-stampa ed applicando tecniche per la stampa offset, flessografica e digitale, nonché di provvedere alla installazione e manutenzione dei dispositivi hardware/software della macchina da stampa.

Per le sue specifiche di ruolo, la Certificazione può essere considerata *entry-level*, vale a dire di accesso all'area professionale, conseguibile da utenti che non siano in possesso di conoscenze-capacità pregresse.

La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni formative della durata di 600 ore finalizzate all'acquisizione delle abilità professionali di ruolo. Tali azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage, che potrà oscillare dal 30 al 60% del monte-ore complessivo. Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle stesse. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.

Profili collegati-collegabili alla figura

Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	7341 Compositori tipografici e assimilati
Sistema classificatorio ISTAT	6.3.4.3 Stampatori offset ed alla rotativa 6.3.4.1 Compositori tipografi
Sistema informativo EXCELSIOR	8251 Addetti alle macchine per la stampa
Sistema di codifica professioni Ministero del Lavoro	634406 Stampatore offset 634914 Stampatore 634811 Ritocatore fototipografico
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi OBNF	Produzione 68 Conduttore sistemi di stampa



Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Trattamento testi ed immagini	Applicare le tecniche per la scansione e per l'elaborazione delle immagini	Il processo di progettazione e produzione grafica: fasi, attività, tecnologie La macchina da stampa digitale, offset, e flessografica Tecniche di impostazione di uno stampato Software di elaborazione testi (Word Processor, ecc.) Software di elaborazione ed impaginazione grafica (Photoshop, Freehand, Page Maker, Q.Xpress, Adobe Page Maker, Adobe InDesign, ecc.) Tipologie e caratteristiche dei diversi supporti di stampa (cartacei e non) Elementi di colorimetria Composizione e modalità di essiccazione dell'inchiostro da stampa Problematiche di stampa: preparazione ed emulsione dell'inchiostro, soluzione di bagnatura, etc. Tecniche di controllo oggettivo e soggettivo della qualità dello stampato Tecniche di cartotecnica e legatoria degli stampati Elementi di procedura per il controllo qualità del processo di produzione grafica Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nel processo di produzione grafica
	Interpretare le informazioni relative a immagini, impaginazione ed imposizione, applicandone le tecniche relative	
	Identificare variazioni rispetto all'immagine originale per rispondere alle esigenze di stampa e/o combinazioni di carta e inchiostro	
	Valutare la rispondenza dell'impostazione del lavoro ai parametri stabiliti e alle esigenze di formatura, stampa ed allestimento	
Assestamento macchina da stampa	Identificare dispositivi tecnici da inserire e/o predisporre in funzione delle tipologie di lavorazione	
	Applicare tecniche di montaggio e centratura della matrice di stampa offset e flessografica, nonché di montaggio e configurazione dei dispositivi hardware di una stampante digitale	
	Valutare la densità d'inchiostrazione, l'eventuale bagnatura e di parametri di pressione adeguati allo standard qualitativo prefissato per stampa offset e flessografica	
	Applicare tecniche di calibrazione dei colori funzionali all'allineamento video - interfaccia - macchina digitale	
Adeguamento supporto di stampa	Riconoscere ed individuare le diverse tipologie di supporto in ragione di: grammatura, formato, materiali, colore, prezzo, etc.	
	Riconoscere e prevedere il comportamento della carta in base a: grado di umidità e temperatura dell'ambiente, al peso o grammatura, ecc.	

	Valutare il supporto di stampa in funzione della tipologia di prodotto da realizzare	
	Valutare il mix supporto-inchiostro maggiormente rispondente agli obiettivi di coerenza tonale e cromatica con l'originale di riferimento	
Adattamento tiratura	Valutare la tiratura idonea al raggiungimento degli standard quali - quantitativi, anche in relazione alle esigenze di allestimento ed agli scarti	
	Leggere ed interpretare densitometro e scale di controllo per la verifica strumentale e visiva dei parametri di stampa	
	Individuare eventuali interventi correttivi da realizzare integrando valutazione soggettiva ed oggettiva della qualità dello stampato	
	Valutare l'aspetto degli stampati in termini di formato, colore e posizionamento dei grafismi	

#### Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Trattamento testi ed immagini	Le operazioni di trattamento dei testi e delle immagini	Scansione ed elaborazione testi ed immagini Revisione orto-tipografica e Correzione a video del testo ritocco, scontorno, modifica immagini in bianco e nero e colori Impaginazione testi ed immagini	Testi ed immagini elaborati ed impaginati	Prova pratica in situazione
Assestamento macchina da stampa	Le operazioni di assestamento della macchina da stampa	Montaggio della forma di stampa su stampanti offset e flessografiche Montaggio e configurazione componenti hardware macchine da stampa digitali Registrazione organi d'ingresso, posizionamento ed uscita macchine da stampa offset e flessografica Registrazione del gruppo d'inchiostrazione, bagnatura e degli elementi di pressione macchine da stampa offset e flessografica Calibrazione colori video/macchina per la stampa digitale	Macchina da stampa tarata in vista degli obiettivi di qualità prefissati	
Adeguamento supporto di stampa	Le operazioni di adeguamento del supporto di stampa	Predisposizione del supporto di stampa Realizzazione di prove a colori fino al conseguimento del foglio-campione Controllo qualità dello stampato-campione	Foglio-campione dotato del più alto grado di coerenza tonale e cromatica con l'originale	
Adattamento tiratura	Le operazioni di della tiratura	Determinazione del numero di copie da stampare Messa a punto della tiratura Controllo qualitativo degli stampati Predisposizione del prodotto per le lavorazioni di post-stampa	Stampati rispondenti agli standard di qualità e quantità prefissati	

■ Area Professionale: Grafica, Editoria, Multimedia  
Cod. 9.31 Operatore grafico di post- stampa

Descrizione sintetica

L'Operatore grafico di post-stampa è in grado di realizzare l'allestimento di un prodotto grafico, applicando principalmente tecniche di legatoria e carto-tecnica nel rispetto degli standard quali-quantitativi prefissati.  
Per le sue specifiche di ruolo, la Certificazione può essere considerata *entry-level*, vale a dire di accesso all'area professionale, conseguibile da utenti che non siano in possesso di conoscenze-capacità pregresse.

La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni formative della durata di 600 ore finalizzate all'acquisizione delle abilità professionali di ruolo. Tali azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage, che potrà oscillare dal 30 al 60% del monte-ore complessivo. Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle stesse. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.

Profili collegati-collegabili alla figura

Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	7345 Legatori ed assimilati 8252 Addetti alle macchine per la legatoria 8253 Addetti alle macchine per la lavorazione di prodotti cartotecnici
Sistema classificatorio ISTAT	6.3.4.6 Rilegatori ed assimilati 7.2.5.2 Conduttori di macchinari per la produzione di prodotti in carta e cartone 7.2.5.3 Conduttori di macchinari per la rilegatura di libri ed affini
Sistema informativo EXCELSIOR	4.05.05 Addetti alla produzione di oggetti in carta e cartone 4.07.03 Addetti alla legatoria
Sistema di codifica professioni Ministero del Lavoro	634701 Addetto alla piegatrice per rilegatura 634702 Cucitore di legatoria 634706 Legatore di libri 725202 Addetto alle cucitrici per rilegatura industriale 725208 Fustellatore di cartotecnica 725901 Addetto all'allestimento di cartotecnica 725900 Altri conduttori di macchinari per cartotecnica 725915 Cucitore di cartotecnica
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi OBNF	69 Conduttori sistemi post-stampa 81 Allestitori/legatori

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Sviluppo ciclo di lavorazione per l'allestimento	Decodificare i feedback inerenti gli aspetti tecnico-funzionali ed estetici del prodotto da allestire provenienti dalle fasi precedenti di lavorazione	Il processo di progettazione e produzione grafica: fasi, attività, tecnologie Tecniche e strumenti di misurazione lineare Principali caratteristiche della componentistica degli impianti Caratteristiche e parametri di funzionamento delle macchine operatrici in ambito post-stampa Tipologie e caratteristiche tipologiche dei prodotti stampati Tipologie e caratteristiche dei diversi supporti (cartacei e non) e dei materiali utilizzati nel post-stampa Tecniche e principali software per l'imposizione dello stampato Principali lavorazioni e tecniche di finitura del semilavorato grafico: plastificazione, verniciatura, fustellatura, cordonatura, impressioni a caldo e freddo, ecc. Principali lavorazioni e tecniche di finitura del semilavorato grafico: taglio, piegatura, cucitura (a punto metallico, a filo refe, a incollatura, a spirale), ecc. Tecniche e strumenti di cartotecnica dei prodotti grafici Tecniche e strumenti per il finissaggio dei prodotti grafici: cellofanatura, postalizzazione, ecc. Tecniche per il controllo soggettivo e strumentale dei prodotti di post-stampa Elementi di procedura per il controllo qualità del processo di produzione grafica Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nel processo di produzione grafica
	Individuare le tecniche di lavorazione per l'allestimento in funzione degli standard quantitativi, qualitativi e dei tempi di realizzazione prefissati	
	Identificare la durata e la sequenza ordinata delle fasi di produzione	
	Definire la percentuale di scarto per ciascuna fase di produzione	
Assestamento macchina da allestimento	Utilizzare gli strumenti per il taglio, la misurazione dimensionale e per regolare il controllo dello spessore del prodotto da allestire	Tecniche e strumenti di cartotecnica dei prodotti grafici Tecniche e strumenti per il finissaggio dei prodotti grafici: cellofanatura, postalizzazione, ecc. Tecniche per il controllo soggettivo e strumentale dei prodotti di post-stampa Elementi di procedura per il controllo qualità del processo di produzione grafica Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nel processo di produzione grafica
	Riconoscere e distinguere il supporto sul quale realizzare le operazioni di taglio e piegatura	
	Definire il sistema adeguato di piegatura, nonché la pressione necessaria alle operazioni di taglio, legatura, piegatura, etc.	
	Individuare e scegliere i materiali necessari alle operazioni di allestimento: colle, filo refe, etc.	
Apprezzamento semilavorato di post-stampa	Interpretare il prototipo del prodotto grafico da allestire dal punto di vista tecnico-estetico-funzionale	Tecniche e strumenti di cartotecnica dei prodotti grafici Tecniche e strumenti per il finissaggio dei prodotti grafici: cellofanatura, postalizzazione, ecc. Tecniche per il controllo soggettivo e strumentale dei prodotti di post-stampa Elementi di procedura per il controllo qualità del processo di produzione grafica Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nel processo di produzione grafica
	Riconoscere ed individuare gli aspetti critici delle operazioni di allestimento da monitorare, in funzione delle lavorazioni specifiche	
	Applicare tecniche per il controllo soggettivo del semilavorato dal punto di vista dimensionale, funzionale ed estetico	
	Considerare i parametri e le impostazioni effettuate, affinché siano idonee al mantenimento degli standard in fase di tiratura	
Adattamento tiratura	Prevedere il livello di stress delle attrezzature, nonché di tolleranza dei carichi di lavoro attribuiti alle risorse umane impiegate	Tecniche e strumenti di cartotecnica dei prodotti grafici Tecniche e strumenti per il finissaggio dei prodotti grafici: cellofanatura, postalizzazione, ecc. Tecniche per il controllo soggettivo e strumentale dei prodotti di post-stampa Elementi di procedura per il controllo qualità del processo di produzione grafica Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nel processo di produzione grafica
	Individuare il punto limite della velocità in funzione di: risorse umane/tecnologiche a disposizione e caratteristiche di prodotto	
	Applicare tecniche per il controllo strumentale degli scarti, nonché di controllo soggettivo per la selezione degli stessi	
	Cogliere le problematiche inerenti il finissaggio e/o l'ulteriore finitura del prodotto, al fine di predisporlo al successivo trattamento da realizzare	



#### Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Sviluppo ciclo di lavorazione per l'allestimento	Le operazioni di composizione del ciclo di lavorazione per l'allestimento del prodotto grafico	Acquisizione delle specifiche tecnico-estetiche sul prodotto grafico da allestire Acquisizione dei vincoli di commessa Elaborazione del ciclo di lavorazione necessario all'allestimento del prodotto grafico	Ciclo di lavorazione per l'allestimento del prodotto grafico rispondente alle specifiche del prototipo	Prova pratica in situazione
Assestamento macchina da allestimento	Le operazioni di assestamento della macchina da allestimento	Registrazione dimensionale e messa a punto per le diverse operazioni di taglio Messa a punto per le operazioni di legatura Regolazioni inerenti il mantenimento delle caratteristiche del semilavorato	Macchina per l'allestimento messa a punto in vista delle lavorazioni specifiche	
Apprezzamento semilavorato di post-stampa	Le operazioni di apprezzamento del semilavorato di post-stampa	Verifica dei parametri tecnico-funzionali del semilavorato Controllo parametri dimensionali	Semilavorato- campione di riferimento	
Adattamento tiratura	Le operazioni di adattamento della tiratura	Determinazione del numero di copie da produrre Determinazione del limite massimo di velocità raggiungibile Mantenimento del limite massimo di produttività identificato Eliminazione delle prove di scarto	Semilavorato/prodotto di post-stampa rispondente agli standard di qualità e quantità prefissati	

■ **Area Professionale: Grafica, Editoria, Multimedia**  
**Cod. 9.32 Progettista di prodotti multimediali**

<b>Descrizione sintetica</b>
Il <i>Progettista di prodotti multimediali</i> è in grado di strutturare architetture funzionali e definire specifiche tecniche e modalità realizzative di soluzioni e applicativi <i>web-based</i> , interpretando fabbisogni di committenti e utenti. La Certificazione è di approfondimento tecnico-specializzazione. Pertanto, per assicurare il raggiungimento degli obiettivi formativi, è necessario che l'utenza sia già in possesso di conoscenze-capacità pregresse (di norma attinenti l'area professionale) da accertare prima dell'avvio delle azioni formative. Tali conoscenze-capacità possono essere state acquisite attraverso altri percorsi di formazione professionale, istruzione, esperienze professionali.

La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni di 300 ore finalizzate alla professionalizzazione di giovani-adulti. Le azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage che potrà oscillare dal 20 al 60% del monte-ore complessivo. Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di alcune competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle competenze. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.
---

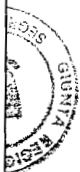
Profili collegati- collegabili alla figura	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	2131 Specialisti in informatica
Sistema informativo EXCELSIOR	1.02.01 Specialisti e tecnici delle scienze informatiche
Sistema di codifica professioni Ministero del Lavoro	221421 Progettista sistemi multimediali 211425 Esperto multimediale
Repertorio delle professioni ISFOL	New Economy Progettista di applicazioni multimediali



Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Ricerca ideativa prodotti multimediali	Identificare caratteristiche ed esigenze degli utenti ed i possibili domini applicativi del prodotto da sviluppare	Principi di comunicazione multimediale Caratteristiche e funzionalità di servizi e applicativi web based Concetti base di organizzazione e gestione aziendale Metodologie e strumenti di project management Tecniche di strutturazione logica dei contenuti di pagine web (testate, menù, footer, ecc.) Il linguaggio ipertestuale e le sue evoluzioni Caratteristiche e funzionalità di base delle connessioni internet (ADSL, dial up, ecc.) Funzionalità dei browser più diffusi: accesso ai motori di ricerca, riproduzione file audio e video, trasferimento file, ecc. Principali problematiche relative alla pubblicazione, gestione ed aggiornamento di siti web Principali concetti di networking e comunicazioni: tipologie di rete, componenti, protocolli di comunicazione (TCP/IP, http, ecc.) Metodologie e strumenti statistici per la rilevazione di accessi e fruizione dei siti Inglese applicato all'informatica
	Valutare opportunità e potenzialità in termini tecnici e funzionali di soluzioni web based (siti, servizi di e-commerce, ecc.)	
	Tradurre modelli di business e caratteristiche utenti in ipotesi di configurazione del prodotto multimediale	
Progettazione architetture prodotti multimediali	Determinare costi e tempi di progettazione e sviluppo del prodotto multimediale	
	Determinare requisiti architetture del prodotto web in termini di logiche e specifiche funzionali	
	Prefigurare forme e modalità di integrazione delle diverse tipologie di comunicazione (sonoro, immagini e testo scritto)	
	Definire una politica editoriale e grafica coerente con la logica di servizio individuata e le relative procedure di aggiornamento	
Modellazione requisiti tecnici di sviluppo	Stabilire politiche e misure di sicurezza per la protezione da violazioni e attacchi di pirateria informatica	
	Determinare linguaggi di sviluppo in base alle caratteristiche della soluzione web progettata	
	Identificare le caratteristiche del server web compatibili con il linguaggio di sviluppo selezionato	
	Definire i requisiti di accessibilità ed usabilità del prodotto multimediale da sviluppare	
Convalida prodotti multimediali	Valutare il livello di rispondenza tecnica di simulazioni e prototipi relativamente allo schema di sviluppo progettato	
	Valutare livelli di prestazione (velocità di navigazione, tempi di caricamento delle pagine, ecc.) del prodotto sviluppato e dei relativi servizi interattivi	
	Determinare modalità e strumenti per il collaudo ed il test di messa in esercizio su varie piattaforme e sistemi operativi	
	Interpretare i dati forniti dalle operazioni di testing per la revisione dei parametri di sviluppo	
	Identificare strumenti e procedure per il monitoraggio delle funzionalità e l'aggiornamento dei prodotti rilasciati	

## Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Ricerca ideativa prodotti multimediali	Le operazioni di ricerca ideativa di prodotti multimediali	Rilevazione di profilo e caratteristiche clienti e utenti del prodotto/servizio multimediale Elaborazione dell'idea progettuale di soluzioni multimediali Redazione di preventivi di massima	Studio di fattibilità del prodotto multimediale realizzato	Prova pratica in situazione
Progettazione architettuale prodotti multimediali	Le operazioni di progettazione architettuale di prodotti multimediali	Progettazione dell'architettura funzionale rispondente alle esigenze espresse Elaborazione documentale del prodotto multimediale da sviluppare Elaborazione politiche di protezione informatica	Documento di specifica architettuale redatto	
Modellazione requisiti tecnici di sviluppo	Le operazioni di modellazione requisiti tecnici di sviluppo	Selezione del linguaggio di sviluppo e server web Redazione del progetto di sviluppo Verifica funzionalità e coerenza di simulazioni e prototipi	Specifiche di sviluppo tecnico strutturate	
Convalida prodotti multimediali	Le operazioni di convalida di prodotti multimediali	Predisposizione piani e procedure di collaudo e testing delle soluzioni web Rilevazione di anomalie di funzionamento delle soluzioni e relativi server Redazione report tecnici relativi ad usabilità ed accessibilità del prodotto sviluppato	Prodotto multimediale correttamente in esercizio	



■ Area Professionale: Grafica, Editoria, Multimedia  
Cod. 9.33 Tecnico di produzione pagine web

<p><b>Descrizione sintetica</b></p> <p>Il "Tecnico di produzione pagine web", è in grado di elaborare la linea grafica di un sito web a partire dalla definizione iniziale fino all'implementazione e di presiedere alla realizzazione di geometrie di pagina, controllandone la fattibilità e la compatibilità sul World Wide Web. E' inoltre in grado di produrre animazioni video, contributi audio e di eseguire la pubblicazione di elaborati grafici e multimediali complessi in rete e di operare in locale ovvero in remoto attraverso tutti gli strumenti che la rete mette a disposizione sfruttandone le caratteristiche.</p> <p>La Certificazione è di approfondimento tecnico-specializzazione.</p> <p>Pertanto, per assicurare il raggiungimento degli obiettivi formativi, è necessario che l'utenza sia già in possesso di conoscenze-capacità pregresse (di norma attinenti l'area professionale) da accertare prima dell'avvio delle azioni formative.</p> <p>Tali conoscenze-capacità possono essere state acquisite attraverso altri percorsi di formazione professionale, istruzione, esperienze professionali.</p>
--

<p>La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni di 300 ore finalizzate alla professionalizzazione di giovani-adulti. Le azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage che potrà oscillare dal 20 al 60% del monte-ore complessivo.</p> <p>Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di alcune competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle competenze.</p> <p>In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.</p>
--

<b>Profili collegati-collegabili alla figura</b>	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema di codifica professioni Ministero del Lavoro	311418 Tecnico in computer grafica
Repertorio delle professioni ISFOL	Net Economy Web graphic-visual designer

Unità di competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Ambienti operativi	Riconoscere le componenti di un sistema di elaborazione, sapendo fruire dei sistemi di rete	Architettura di un sistema di elaborazione
	Personalizzare la configurazione dell'ambiente operativo	Sistemi operativi
Pagine web statiche	Inserire materiale testuale, oggetti e attivare link	Reti di computer
	Applicare le tecniche di formattazione e utilizzare editor -web	Linguaggio HTML
	Pubblicare pagine web statiche	Ambienti per la produzione di pagine web
	Effettuare l'aggiornamento/manutenzione delle pagine esistenti	Principi di programmazione
Pagine web interattive	Strutturare form e impostare controlli di congruenza dei dati	Linguaggi di scripting
	Scrivere codici di scripting lato client	Ambienti per la produzione di pagine web
	Utilizzare strumenti di produzione materiale multimediale ed utilizzare librerie esistenti	Modellare le specifiche in pagine web
Pubblicazione pagine web	Includere codici di scripting lato server	Implementare la mappa di navigazione
	Pubblicare pagine web	Individuare oggetti multimediali
		Diagnosticare le anomalie
		Gestire verifiche e modifiche funzionali
		Strutturare le informazioni per l'utente

**Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza**

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Ambienti operativi	Architettura HW-SW	Controllo velocità di caricamento; verifica del corretto funzionamento con i vari tipi di browser e dei collegamenti e contenuti; verifica della visualizzazione con differenti risoluzioni video	Gestione postazioni e software dedicati	Prova pratica in situazione
Pagine web statiche	Layout grafico e pagine HTML	Realizzazione materiale del sito	Ideazione e creazione del layout grafico e delle pagine HTML	
Pagine web interattive	Siti web dinamici	Realizzazione materiale del sito	Ideazione e creazione di siti web dinamici collegati a database	
Pubblicazione pagine web	Pubblicazione on-line	Trasferimento sito sul server web	Collocazione server Web e pubblicazione on-line	

■ **Area Professionale: Installazione impianti elettrici e termo-idraulici**  
**Cod. 10.34 Installatore e manutentore impianti elettrici**

<b>Descrizione sintetica</b>
L'Installatore e manutentore impianti elettrici è in grado di installare, mantenere e riparare impianti elettrici civili ed industriali sulla base di progetti e schemi tecnici di impianto. Per le sue specifiche di ruolo, la Certificazione può essere considerata <i>entry-level</i> , vale a dire di accesso all'area professionale, conseguibile da utenti che non siano in possesso di conoscenze-capacità pregresse.

La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni formative della durata di 600 ore finalizzate all'acquisizione delle abilità professionali di ruolo. Tali azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage, che potrà oscillare dal 30 al 60% del monte-ore complessivo. Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle stesse. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.

Profili collegati-collegabili alla figura	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	7137 Installatori impianti elettrici e elettricisti
Sistema classificatorio ISTAT	6.1.3.7 Elettricisti nelle costruzioni civili ed assimilati 6.2.4.1 Installatori e riparatori di apparati elettrici e elettromeccanici 6.2.4.2 Manutentori e riparatori di apparati elettronici industriali e di misura
Sistema informativo EXCELSIOR	4.11.02 Installatori di impianti elettrici ed elettricisti
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi OBNF	cod.54 Manutentori impianti cod.75 Montatori/Assemblatori/Installatori cod.83 Operatori di produzione e servizi vari
Sistema di codifica professioni Ministero del lavoro	624110 Elettricista 613701 Elettricista impiantista di cantiere

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Impostazione piani di installazione impianti elettrici civili ed industriali	Interpretare il disegno tecnico/schema costruttivo di un impianto elettrico civile od industriale	Elementi di disegno elettrico: particolari e complessivi, segni, simboli, scale e metodi di rappresentazione Principi di elettrotecnica e tecnologia degli impianti elettrici: elettronica lineare, digitale, analogica e di potenza Principali tipologie di impianti per uso civile ed industriale Dispositivi di protezione: circuiti di comando, attuazione, regolazione e protezione La componentistica elettrica: componentistica modulare e scatolata per quadri elettrici I principali strumenti e attrezzi di lavoro e modalità di utilizzo Concetti fondamentali dell'informatica di base applicata alla strumentazione diagnostica Schemi elettronici per ausiliari civili: antenne, videocitofono, impianto antifurto, piccola telefonia, ecc I materiali del settore e le loro caratteristiche Principali tecniche di calcolo per l'installazione e il cablaggio di impianti elettrici: calcolo di un circuito, della potenza, dell'energia Le norme di riferimento previste da UNI e CEI, leggi e regolamenti nazionali per l'installazione e la manutenzione di impianti elettrici Le norme antinfortunistiche da rispettare nella fase di installazione e manutenzione impianti elettrici
	Comprendere cataloghi di componentistica elettrica/elettromeccanica per approntare l'elenco dei materiali di lavorazione	
	Individuare i materiali, i componenti, gli strumenti necessari e funzionali alle lavorazioni da eseguire	
	Identificare tempi e costi di realizzazione in rapporto alle tipologie di intervento da effettuare	
Installazione impianti elettrici civili ed industriali	Interpretare dati elettrici e non elettrici funzionali alle lavorazioni	
	Applicare tecniche di montaggio e cablaggio di semplici circuiti elettrici: tiro e posa dei cavi e delle apparecchiature	
	Adottare procedure per la predisposizione dei sistemi di distribuzione, consumo, segnalazione ed intercomunicazione	
	Comprendere le specifiche istruzioni per la predisposizione dei quadri elettrici ed apparecchiature di tipo elettromeccanico su sistemi automatizzati controllati anche da P.L.C.	
Controllo impianti elettrici civili ed industriali	Individuare e adottare le principali tecniche di collaudo degli impianti installati, individuando e revisionando eventuali anomalie	
	Identificare strumenti per la riparazione di eventuali anomalie di funzionamento	
	Valutare il corretto funzionamento dei dispositivi di protezione e di sicurezza: messa a terra, parafulmine, ecc.	
	Tradurre gli interventi effettuati in dati ed informazioni necessarie alla dichiarazione di conformità dell'impianto	

Manutenzione impianti elettrici civili ed industriali	Interpretare informazioni relative a malfunzionamenti per elaborare ipotesi di soluzione	
	Adottare semplici tecniche di intervento in base all'avaria riscontrata ed al tipo di impianto	
	Individuare ed adottare strumenti per la verifica del corretto funzionamento degli impianti	

#### Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Impostazione piani di installazione impianti elettrici civili ed industriali	Le operazioni di impostazione dei piani di installazione impianti elettrici civili ed industriali	Stesura di un piano di lavoro comprensivo di tempi e costi	Piano di lavoro redatto comprensivo di tempi, costi e modalità operative	Prova pratica in situazione
Installazione impianti elettrici civili ed industriali	Le operazioni di installazione di impianti elettrici civili ed industriali	Cablaggio, montaggio ed installazione sistemi elettrici	Impianto elettrico civile ed industriale installato	
Controllo impianti elettrici civili ed industriali	Le operazioni di controllo di impianti elettrici civili ed industriali	Collaudo dell'impianto rilevazione e risoluzione di eventuali anomalie verifica standard di conformità	Impianto collaudato nel rispetto degli standard di sicurezza ed efficienza	
Manutenzione impianti elettrici civili ed industriali	Le operazioni di manutenzione di impianti elettrici civili/industriali	Ricerca di guasti ed anomalie dell'impianto e sostituzione di componenti difettosi	Impianto in condizioni ottimali di efficienza e sicurezza in esercizio	

■ Area Professionale: Difesa e valorizzazione del territorio  
Cod. 10.35 Installatore e manutentore impianti termo-idraulici

Descrizione sintetica

L'Installatore e manutentore impianti termo-idraulici è in grado di installare, mantenere in efficienza e riparare impianti termici, idraulici, di condizionamento, igienico sanitari. Per le sue specifiche di ruolo, la Certificazione può essere considerata *entry-level*, vale a dire di accesso all'area professionale, conseguibile da utenti che non siano in possesso di conoscenze-capacità pregresse.

La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni formative della durata di 600 ore finalizzate all'acquisizione delle abilità professionali di ruolo. Tali azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage, che potrà oscillare dal 30 al 60% del monte-ore complessivo. Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle stesse. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.

Profili collegati-collegabili alla figura

Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	7136 Installatori di tubazioni e idraulici
Sistema classificatorio ISTAT	6.2.3.3 Meccanici e montatori di apparecchi termici, idraulici e di condizionamento
Sistema informativo EXCELSIOR	4.11.01 Installatori di tubazioni e idraulici
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi OBNF	cod.54 Manutentori impianti cod.75 Montatori/Assemblatori/Installatori cod.83 Operatori di produzione e servizi vari
Sistema di codifica professioni Ministero del Lavoro	613603 Idraulico 613604 Installatore di impianti termici 613609 Termoidraulico

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Impostazione piani di installazione impianti termo-idraulici	Comprendere la componentistica termo-idraulica per approntare l'elenco dei materiali di lavorazione	Elementi di disegno tecnico: scale di rappresentazione, particolari e complessivi di impianti termoidraulici e idro-sanitari, ecc. Impiantistica meccanica, termoidraulica, oleodinamica Principali tipologie di impianti termoidraulici e idrosanitari e loro componenti Gli strumenti di lavoro e le attrezzature di installazione di impianti termoidraulici Le unità di montaggio, misura e collaudo
	Interpretare il disegno tecnico/schema costruttivo di un impianto termo-idraulico	
	Individuare i materiali, i componenti e gli strumenti necessari e funzionali alle lavorazioni da eseguire	
	Identificare tempi e costi di lavorazione in rapporto alle tipologie di intervento da effettuare	
Installazione impianti termo-idraulici	Tradurre schemi e disegni tecnici in sistemi di distribuzione dei fluidi	Elementi di informatica per i sistemi di controllo e collaudo di impianti termo-idraulici Le caratteristiche dei materiali dei componenti costituenti gli impianti: metalli, plastici, mastici e resine Sistemi di distribuzione e controllo dei fluidi
	Applicare le tecniche di montaggio di semplici apparecchiature termiche (generatori di calore, impianti di climatizzazione, impianti gas e apparecchi utilizzatori) e idro-sanitarie (apparecchi sanitari, rubinetteria)	
	Applicare e combinare tecniche per la saldatura e per la realizzazione di giunti smontabili, per il montaggio di collettori, ecc.	
Controllo impianti termo-idraulici	Individuare e adottare le principali tecniche e procedure di collaudo degli impianti installati, individuando e revisionando eventuali anomalie	Tecniche di montaggio di apparecchiature termiche e idro-sanitarie Tecniche di lavorazione, adattamento, assemblaggio di tubi di acciaio, di rame, di materiale plastico Le norme di riferimento previste da UNI e CIG, leggi e regolamenti nazionali per l'installazione di impianti termo-idraulici Le norme antinfortunistiche da rispettare nella fase di installazione e manutenzione impianti termo-idraulici
	Identificare strumenti per la rimozione di eventuali anomalie di funzionamento	
	Valutare il corretto funzionamento dei dispositivi di protezione e sicurezza degli impianti	
	Tradurre gli interventi effettuati in dati e informazioni necessarie alla dichiarazione di conformità dell'impianto	
Manutenzione impianti termo-idraulici	Interpretare informazioni relative a malfunzionamenti di impianti termici e idro-sanitari per elaborare ipotesi di soluzione	
	Individuare i componenti dell'impianto giudicati difettosi o mal funzionanti	
	Adottare tecniche per la manutenzione e la verifica periodica dell'impianto termico necessarie al rilascio della corretta documentazione	
	Identificare metodi e strumentazione per la verifica del corretto funzionamento degli impianti	

## Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Impostazione piani di installazione impianti termo-idraulici	Le operazioni di impostazione delle piani di installazione impianti termo-idraulici	Stesura di un piano di lavoro comprensivo di tempi e costi	Piano di lavoro comprensivo di tempi, costi e modalità operative	Prova pratica in situazione
Installazione impianti termo-idraulici	Le operazioni di installazione impianti termo-idraulici	Posatura tubature e montaggio di semplici apparecchiature termo-idrauliche e idrosanitarie	Impianto termo-idraulico installato	
Controllo impianti termo-idraulici	Le operazioni di controllo impianti termo-idraulici	Collaudo degli impianti installati Rilevazione e risoluzione di eventuali anomalie Verifica degli standard di conformità	Impianto collaudato nel rispetto degli standard di sicurezza ed efficienza	
Manutenzione impianti termo-idraulici	Le operazioni di manutenzione impianti termo-idraulici	Ricerca di guasti e anomalie sull'impianto Sostituzione dei componenti difettosi Esecuzione test e manutenzioni periodiche	Impianto in condizioni ottimali di efficienza e sicurezza in esercizio	

GIUNTA

▪ **Area Professionale: Lavorazione arredamenti in legno**  
**Cod. 11.36 Addetto falegname**

**Descrizione sintetica**  
 L'addetto falegname opera prevalentemente nel settore della fabbricazione dei mobili. Esegue le fasi di lavorazione di manufatti lignei, in pezzi singoli o in serie, a partire dalla scelta dell'essenza del legno per terminare con la rifinitura dei manufatti, attraverso le operazioni di lucidatura o laccatura, verniciatura, smaltatura o doratura. Per le sue specifiche di ruolo, la Certificazione può essere considerata *entry-level*, vale a dire di accesso all'area professionale, conseguibile da utenti che non siano in possesso di conoscenze-capacità pregresse.

La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni formative della durata di 600 ore finalizzate all'acquisizione delle abilità professionali di ruolo. Tali azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage, che potrà oscillare dal 30 al 60% del monte-ore complessivo. Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle stesse. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.

Profili collegati-collegabili alla figura	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	7331. Addetti alle lavorazioni artigianali: legno e assimilati 7241. Addetti al trattamento del legno 7422. Falegnami, ebanisti e costruttori mobili e altri articoli in legno
Sistema classificatorio ISTAT	6.3.3.1 Artigiani delle lavorazioni artistiche del legno e materiali simili 6.5.2.2 Ebanisti, falegnami ed operatori artigianali specializzati di macchine per la lavorazione del legno
Sistema informativo EXCELSIOR	4.05.01. Falegnami e assimilati 4.05.02. Addetti agli impianti per la lavorazione in serie di prodotti in legno 4.05.03. Assemblatori di prodotti in legno e assimilati
Sistema classificatorio Ministero del Lavoro	652212 Ebanista 652213 Ebanista lucidatore 652214 Falegname 652220 Falegname ebanista 652221 Falegname mobiliere 652226 Finitore di mobili 652233 Laccatore di mobili 652234 Lucidatore su legno 652238 Mastro falegname 652240 Mobiliere in legno 652258 Piallatore

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Preparazione materiali lignei	Tradurre il disegno tecnico nel modello del prodotto da realizzare	Principali metodi di lavorazione: taglio, piallatura, spessoratura, squadratura, lavorazione di incastri, foratura, carteggiatura/levigatura, fresatura, tornitura, assemblaggi Principali macchinari per la lavorazione e fabbricazione di manufatti in legno: macchine da taglio, lisciatrici, foratrici, seghe circolari, pialle, trapani a colonna, troncatrici, presse ecc. Principali utensili per la lavorazione e fabbricazione di manufatti in legno: tenaglie, scalpelli, punteruoli, lime, martelli, ecc. Principali strumenti di misura Materiali lignei, tipi di essenze e loro caratteristiche Tipologie di mobili, destinazione d'uso e valori ergonomici Principali norme del disegno tecnico ed ornato di manufatti in legno: proprietà, misure, tipi di legno Tecnica di schizzo di pezzi e particolari lignei Principali tecniche di rifinitura dei manufatti lignei: lucidatura, laccatura, verniciatura, smaltatura, doratura Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nella fase di lavorazione del legno Normative di prevenzione delle polveri cancerogene da lavorazione di legno duro, agenti chimici, ecc.
	Individuare le essenze e i materiali ausiliari per la lavorazione	
	Valutare i difetti del legname ai fini della loro idoneità a determinati impieghi	
	Applicare procedure preliminari di taglio, foratura, piallatura	
Approntamento macchinari e utensili del legno	Determinare l'impostazione dei parametri di funzionamento dei macchinari per la lavorazione dei pezzi lignei	Principali norme del disegno tecnico ed ornato di manufatti in legno: proprietà, misure, tipi di legno Tecnica di schizzo di pezzi e particolari lignei Principali tecniche di rifinitura dei manufatti lignei: lucidatura, laccatura, verniciatura, smaltatura, doratura Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nella fase di lavorazione del legno Normative di prevenzione delle polveri cancerogene da lavorazione di legno duro, agenti chimici, ecc.
	Riconoscere gli utensili e i macchinari per l'esecuzione delle lavorazioni	
	Individuare gli utensili usurati definendo modalità di ripristino degli stessi	
	Riconoscere le più frequenti anomalie dei macchinari	
Lavorazione materiali lignei	Applicare i dati dimensionali e proporzionali dell'oggetto da produrre partendo dal disegno tecnico o dal modello	Principali norme del disegno tecnico ed ornato di manufatti in legno: proprietà, misure, tipi di legno Tecnica di schizzo di pezzi e particolari lignei Principali tecniche di rifinitura dei manufatti lignei: lucidatura, laccatura, verniciatura, smaltatura, doratura Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nella fase di lavorazione del legno Normative di prevenzione delle polveri cancerogene da lavorazione di legno duro, agenti chimici, ecc.
	Identificare le tecniche più idonee alla lavorazione delle diverse tipologie di legno da trattare	
	Applicare tecniche di montaggio e assemblaggio di manufatti lignei composti da più pezzi e particolari	
	Identificare misure e trattamenti atti a proteggere il legno e a garantirne durata, estetica e funzionalità	
Finitura manufatti in legno	Adottare, nell'ambito delle norme di sicurezza previste, comportamenti che limitino i rischi chimici determinati dall'uso di sostanze nocive e tossiche	Principali norme del disegno tecnico ed ornato di manufatti in legno: proprietà, misure, tipi di legno Tecnica di schizzo di pezzi e particolari lignei Principali tecniche di rifinitura dei manufatti lignei: lucidatura, laccatura, verniciatura, smaltatura, doratura Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nella fase di lavorazione del legno Normative di prevenzione delle polveri cancerogene da lavorazione di legno duro, agenti chimici, ecc.
	Individuare i prodotti per la finitura dei manufatti in relazione alla tipologia di essenza (lacca di poliuretano, cera, olio di teck, ecc.)	
	Applicare le principali tecniche di stuccatura, levigatura e verniciatura	
	Utilizzare strumenti e procedure per il controllo della qualità dei manufatti in base agli standard previsti dal progetto tecnico	



## Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Preparazione materiali lignei	Le operazioni di preparazione dei materiali lignei	Preparazione delle materie prime (colle, vernici, ecc.); taglio e foratura del legno; piallatura e levigatura delle superfici	Macchinari e utensili allestiti in condizioni ottimali di efficienza e sicurezza	Prova pratica in situazione
Approntamento macchinari e utensili del legno	Le operazioni di funzionamento dei macchinari ed utensili per la lavorazione del legno	Scelta dei macchinari in base alle caratteristiche dei materiali impiegati e delle lavorazioni da effettuare; Esecuzione di manutenzioni ordinarie (pulizia, controllo-componenti ecc.); Ispezione preventiva dei macchinari e degli utensili	Semilavorato ligneo delle dimensioni e proporzioni stabilite predisposto	
Lavorazione materiali lignei	Le operazioni di lavorazione dei materiali lignei	Fabbricazione di pezzi unici e piccole serie; montaggio di singoli pezzi applicazione di accessori e minuteria di ferramenta; Montaggio ed incasso di pezzi e prodotti prefabbricati	Manufatto ligneo realizzato pronto per la finitura	
Finitura manufatti in legno	Le operazioni di finitura dei manufatti in legno	Stuccatura e levigatura delle superfici verniciatura del manufatto	Manufatto in legno finito rispondente alle specifiche del disegno tecnico o del modello	




■ **Area Professionale: Lavorazione arredamenti in legno**  
**Cod. 11.37 Tecnico delle produzioni arredamenti in legno**

<b>Descrizione sintetica</b>
Il <i>Tecnologo delle produzioni arredamenti in legno</i> è in grado di industrializzare la produzione di manufatti lignei d'arredo nel rispetto di standard qualitativi e vincoli economici prestabiliti, realizzando ed ottimizzando i relativi cicli di produzione in termini di macchinari, attrezzature, tempi e sequenze di lavorazione. La Certificazione è di approfondimento tecnico-specializzazione. Pertanto, per assicurare il raggiungimento degli obiettivi formativi, è necessario che l'utenza sia già in possesso di conoscenze-capacità pregresse (di norma attinenti l'area professionale) da accertare prima dell'avvio delle azioni formative. Tali conoscenze-capacità possono essere state acquisite attraverso altri percorsi di formazione professionale, istruzione, esperienze professionali.

La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni di 300 ore finalizzate alla professionalizzazione di giovani-adulti. Le azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage che potrà oscillare dal 20 al 60% del monte-ore complessivo. Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di alcune competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle competenze. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore
--

Profili collegati-collegabili alla figura	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	3119 Tecnici dei processi, programmazione, qualità
Sistema classificatorio ISTAT	3.3.1.3 Tecnici addetti alla organizzazione ed al controllo della produzione
Sistema informativo EXCELSIOR	1.01.08 Altri specialisti e tecnici dell'ingegneria e del controllo di produzione
Sistema classificatorio Ministero del Lavoro	312903 Analista di processi e cicli di produzione 312936 Tecnologo di processo
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi OBNF	Mobili - cod. 40 Tecnologi di industrializzazione prodotto/processo
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi nell'artigianato EBNA	Settore Legno/Arredamento - Programmatore produzione

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Configurazione componenti costruttive e soluzioni tecnologiche manufatto ligneo d'arredo 	Comprendere simbologie e procedure codificate per la rappresentazione grafica del manufatto da realizzare	Principi di progettazione del ciclo e del processo di lavorazione; le macchine utensili dalle tradizionali alle CNC (le parti componenti e la loro funzione, il piano e lo spazio in cui operano); informatica di base applicata alle MU a CNC; principali norme del disegno tecnico (segni e simboli, convezioni, scale e metodi di rappresentazione); principali metodi di lavorazione: taglio, piallatura, spessoratura, squadratura, lavorazione di incastri, foratura, carteggiatura/levigatura, fresatura, tornitura, assemblaggi Principali macchinari per la lavorazione e fabbricazione di manufatti in legno: macchine da taglio, lisciatrici, foratrici, seghe circolari, pialle, trapani a colonna, troncatrici, presse ecc. Materiali lignei: tipi di essenze e loro caratteristiche, derivati del legno Principali strumenti di misura Tipologie di mobili, destinazione d'uso e valori ergonomici La modulistica aziendale di riferimento: schede, istruzioni, programmi di produzione, controllo qualità, ecc. Disposizioni a tutela della salute e della sicurezza nell'ambiente di lavoro nella fase di lavorazione del legno
	Prospettare potenzialità e limiti d'uso di materiali e tecnologie da impiegare, coerentemente con le esigenze di produzione	
	Definire condizioni di fabbricazione e requisiti di riproducibilità del manufatto ligneo d'arredo da produrre	
	Tradurre le caratteristiche costruttive in documenti tecnici contenenti specifiche realizzative, avvalendosi delle tecnologie informatiche di supporto	
Dimensionamento tecnologie di produzione	Valutare potenzialità e limiti d'uso di tecnologie di produzione adottate e disponibili sul mercato	
	Individuare le MU, dalle tradizionali a quelle a CNC, per le diverse tipologie di lavorazione da realizzare	
	Identificare strumentazioni tecniche idonee alle singole lavorazioni e relative modifiche per ottimizzare la produzione	
	Individuare e scegliere strumentazioni tecniche e procedure atte a prevenire rischi per la salute e la sicurezza negli ambienti di lavorazione del legno	
Sviluppo ciclo di lavorazione industriale del manufatto ligneo d'arredo	Definire tipologie di lavorazione e relative tecnologie per la riproduzione in serie del prototipo di manufatto ligneo d'arredo	
	Identificare le singole operazioni di lavorazione ed i relativi tempi valutando il bilanciamento delle fasi di produzione	
	Definire modalità operative di controllo qualitativo delle lavorazioni in termini di metodi, strumenti e percorsi	
	Individuare l'ottimizzazione del ciclo produttivo in relazione ad attività realizzabili o non realizzabili internamente	

Programmazione cicli di produzione manufatti lignei d'arredo	Valutare lo storico produttivo aziendale per definire cicli ed attrezzature	
	Stimare le potenzialità tecnologiche ed organizzative dei fornitori esterni	
	Definire il programma di produzione tenendo conto delle esigenze di consegna e/o degli ordini in portafoglio	
	Valutare fabbisogni di materiali e professionalità in rapporto alle diverse fasi di lavorazione	

#### Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Configurazione componenti costruttive e soluzioni tecnologiche manufatto ligneo d'arredo	Le operazioni di configurazione delle componenti costruttive e delle soluzioni tecnologiche del manufatto ligneo d'arredo	Studio dei disegni e documenti progettuali; elaborazione delle schede tecniche di lavorazione in collaborazione con la figura del tecnico progettista (se esistente); Elaborazione delle specifiche tecniche relative al controllo qualità in collaborazione con il responsabile della qualità (se esistente)	Distinta-base del manufatto ligneo d'arredo da produrre	Prova pratica in situazione
Dimensionamento tecnologie di produzione	Le operazioni di dimensionamento delle tecnologie di produzione	Selezione macchinari per le lavorazioni ed eventuale supporto alle decisioni d'acquisto; Adattamento ed ottimizzazione della strumentazione tecnica	Macchinari e strumentazioni tecniche individuate e predisposte in funzione delle lavorazioni da espletare	
Sviluppo ciclo di lavorazione industriale del manufatto ligneo d'arredo	Le operazioni di sviluppo del ciclo di lavorazione industriale dei manufatti lignei d'arredo	Stesura dei cicli di lavorazione e dei relativi tempi Predisposizione delle procedure tecnico-organizzative e relative documentazioni, Verifica delle opportunità di attivazione lavorazioni esterne ( <i>make or buy</i> )	Processo produttivo definito coerentemente con le specifiche progettuali	
Programmazione cicli di produzione manufatti lignei d'arredo	Le operazioni di programmazione dei cicli di produzione dei manufatti lignei d'arredo	Elaborazione di programmi di produzione in coerenza con i piani di organizzazione dei centri di lavoro; Attivazione delle procedure operative per il controllo qualità	Programma di produzione redatto in vista degli standard di quantità e qualità prefissati	

■ Area Professionale: Logistica industriale, del trasporto e spedizione  
Cod. 12.38 Operatore di magazzino merci

**Descrizione sintetica**

L'Operatore di magazzino merci è in grado di stoccare e movimentare le merci in magazzino sulla base del flusso previsto ed effettivo di ordini, spedizioni e consegne e registrare i relativi dati informativi. Per le sue specifiche di ruolo, la Certificazione può essere considerata *entry-level*, vale a dire di accesso all'area professionale, conseguibile da utenti che non siano in possesso di conoscenze-capacità pregresse.

La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni formative della durata di 600 ore finalizzate all'acquisizione delle abilità professionali di ruolo. Tali azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage, che potrà oscillare dal 30 al 60% del monte-ore complessivo. Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle stesse. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.

**Profili collegati - collegabili alla figura**

Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	4131. Impiegati addetti alla gestione del magazzino 4133. Impiegati addetti alla gestione dei trasporti
Sistema classificatorio ISTAT	4.1.3.1 Personale addetto alla gestione degli stock, dei magazzini e assimilati 8.1.2.2 Personale ausiliario addetto all'imballaggio, al magazzino ed alla consegna merci
Sistema informativo EXCELSIOR	2.01.04. Addetti agli acquisti, logistica e magazzino 3.03.01 Addetti smistamento merci e assimilati
Sistema di codifica professioni Ministero del Lavoro	413101 Aiuto magazziniere 413102 Aiuto spedizioniere 413104 Magazziniere 511102 Addetto all'insieme delle operazioni nei magazzini di smistamento 511103 Addetto allo stock (magazziniere) 511406 Spedizioniere
Repertorio delle professioni ISFOL	Commercio e distribuzione Magazziniere
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi OBNF	Magazzinieri (accettazioni/spedizioni)



Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Gestione spazi attrezzati di magazzino	Individuare gli spazi e le modalità di disposizione delle merci nei diversi locali del magazzino	<p>Il flusso delle merci in magazzino</p> <p>Struttura e organizzazione di un magazzino merci</p> <p>Tipologia e funzionamento delle macchine per stoccaggio e movimentazione delle merci (carrelli elevatori, muletti, elevatrici, ecc.)</p> <p>Principali funzioni dei software per la gestione dei flussi informativi di magazzino</p> <p>Tipologie di merci e relative specifiche di stoccaggio, movimentazione e lavorazione</p> <p>Metodologie e tecniche di gestione delle scorte: metodi pull-push, gestione a fabbisogno, metodo ABC, ecc.</p> <p>Funzioni e tipologie di imballaggio e di packaging per le spedizioni commerciali</p> <p>Elementi identificativi e di sicurezza dei prodotti: part number, serial number, bar-code, placche antitaccheggio, ecc.</p> <p>Caratteristiche e specificità dei veicoli industriali di trasporto (pesi, dimensioni, ecc.)</p> <p>Normativa sul trasporto e deposito di merci pericolose,</p> <p>Normativa sul trasporto e deposito di derrate alimentari</p> <p>Il sistema di autocontrollo HACCP: scopi e campo di applicazione</p> <p>Le norme antinfortunistiche e di sicurezza da rispettare nella gestione del magazzino</p>
	Valutare qualità e funzionalità delle strutture di stoccaggio e stato delle merci immagazzinate	
	Valutare funzionalità ed efficienza di attrezzature e macchinari utilizzati per la movimentazione (carrelli elevatori, muletti, ecc.)	
Movimentazione e stoccaggio merci	Riconoscere i documenti di accompagnamento delle merci e la corrispondenza con le specifiche da contratto	
	Distinguere grandezze fisiche e tipologie delle merci movimentate per il loro corretto stoccaggio negli spazi assegnati in area magazzino	
	Individuare gli elementi identificativi delle merci ed i dispositivi di sicurezza previsti	
	Utilizzare le attrezzature per lo stoccaggio e la movimentazione delle merci e dei prodotti	
Trattamento dati di magazzino	Applicare le procedure informatiche in dotazione per la registrazione delle merci in entrata e in uscita	
	Valutare disponibilità, rintracciabilità e stato delle merci (localizzazione, livello giacenze e scorte, ecc.) in risposta a richieste di informazioni di clienti interni ed esterni	
	Identificare le informazioni provenienti dai diversi reparti circa flusso previsto ed effettivo delle merci	
Imballaggio e spedizione merci	Adottare tipologie di imballaggio in base alle caratteristiche merceologiche dei prodotti e valutarne l'integrità	
	Identificare veicoli di trasporto in relazione a caratteristiche e dimensioni delle merci	
	Applicare procedure per la redazione di documenti di accompagnamento identificativi in rapporto alle diverse tipologie di trasporto	
	Individuare e definire le unità di carico in base a destinazione e percorsi delle merci	

## Indicazioni per la valutazione delle singole Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Gestione spazi attrezzati di magazzino	Le operazioni di gestione spazi attrezzati di magazzino	Approntamento degli spazi di magazzino; rilevazione flussi e rotazione merci; controllo funzionamento macchinari ed attrezzature di magazzino	Magazzino efficientemente organizzato negli spazi e nelle attrezzature	Prova pratica in situazione
Movimentazione e stoccaggio merci	Le operazioni di movimentazione e stoccaggio merci	Rilevazione dello stato delle merci/prodotti da stoccare; stoccaggio delle merci negli appositi spazi di magazzino; movimentazione, carico e scarico delle merci in area deposito o transito	Merce stoccata e pronta per essere trasferita	
Trattamento dati di magazzino	Le operazioni di trattamento dei dati di magazzino	Registrazione dei movimenti delle merci in entrata/ uscita Gestione delle informazioni circa il flusso previsto delle merci in entrata e in uscita; Aggiornamento delle informazioni relative alle merci stoccate (livelli delle scorte, giacenze di magazzino, ecc.)	Movimenti delle merci correttamente registrati e dati di magazzino aggiornati	
Gestione spedizione merci	Le operazioni di imballaggio e spedizione delle merci	Imballaggio, etichettatura, codifica e numerazione delle merci; Stivaggio, palettizzazione e containerizzazione della merce; elaborazione della documentazione di accompagnamento al trasporto	Merce imballata e spedita secondo il programma stabilito	



▪ **Area Professionale: Logistica industriale, del trasporto e spedizione**  
**Cod. 12.39 Tecnico della logistica Industriale**

Descrizione sintetica
<p>Il <i>Tecnico della logistica industriale</i> è in grado di pianificare, implementare e controllare la movimentazione, lo stoccaggio e le lavorazioni di magazzino di materie prime, semilavorati e prodotti finiti, gestendone i relativi flussi informativi.</p> <p>La Certificazione è di approfondimento tecnico-specializzazione.</p> <p>Pertanto, per assicurare il raggiungimento degli obiettivi formativi, è necessario che l'utenza sia già in possesso di conoscenze-capacità pregresse (di norma attinenti l'area professionale) da accertare prima dell'avvio delle azioni formative.</p> <p>Tali conoscenze-capacità possono essere state acquisite attraverso altri percorsi di formazione professionale, istruzione, esperienze professionali.</p>

<p>La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni di 300 ore finalizzate alla professionalizzazione di giovani-adulti. Le azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage che potrà oscillare dal 20 al 60% del monte-ore complessivo.</p> <p>Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di alcune competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle competenze. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore</p>
--

Profili collegati- collegabili alla figura	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	4131 Impiegati addetti alla gestione del magazzino
Sistema classificatorio ISTAT	3.3.3.2 Responsabili di magazzino e della distribuzione interna
Sistema informativo EXCELSIOR	1.05.08 Specialisti e tecnici della gestione logistica e degli acquisti 2.01.04 Addetti agli acquisti, logistica e magazzino
Sistema di codifica professioni Ministero del Lavoro	333201 Capo magazzino 333202 Capo servizi merci 333203 Responsabile magazzino 334112 Responsabile della logistica commerciale 334120 Responsabile logistica
Repertorio delle professioni ISFOL	Commercio e distribuzione Responsabile della logistica
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi OBNF	Tecnici programmazioni della produzione/logistica
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi nella Piccola e Media Industria Privata ENFEA	Gestore approvvigionamenti e logistica Responsabile magazzino e spedizioni

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Programmazione ciclo logistico integrato	Individuare gli elementi principali della catena logistica integrata ed i relativi standard di performance tecnica	<p>Il ciclo della logistica integrata</p> <p>Sistemi gestionali e organizzativi di un magazzino merci</p> <p>Tipologie di merci e relative specifiche di stoccaggio, movimentazione e lavorazione</p> <p>Metodologie e tecniche di gestione delle scorte: metodi pull-push, gestione a fabbisogno, metodo ABC, ecc.</p> <p>Funzioni e tipologie di imballaggio e di packaging per le spedizioni commerciali</p> <p>Caratteristiche e specificità dei sistemi di trasporto e relativi vettori</p> <p>Metodi per la progettazione delle missioni dei vettori: Saving, Extramilage, Travel salesman problem, ecc.</p> <p>Software per la gestione dei flussi informativi delle merci di magazzino</p> <p>Procedure amministrativo-contabili di tenuta dei flussi di magazzino</p> <p>Il sistema di autocontrollo HACCP: scopi e campo di applicazione</p> <p>Norme antinfortunistiche e di sicurezza da rispettare nella gestione del magazzino</p>
	Valutare input di produzione e commercializzazione dei prodotti per definire i flussi del ciclo logistico	
	Identificare i fattori di costo del ciclo logistico per valutare e correggere gli scostamenti dagli obiettivi definiti	
	Prevedere potenzialità tecnologiche ed organizzative dei fornitori ed operatori interni ed esterni di servizi di logistica e trasporto	
Amministrazione magazzino merci	Impostare logiche di funzionamento del magazzino in funzione della struttura fisica di riferimento	
	Definire criteri e procedure standard di stoccaggio, movimentazione e lavorazione della merce in magazzino	
	Stabilire modalità standard per la gestione della logistica inversa	
	Identificare metodi e procedure per il monitoraggio del livello di sicurezza delle scorte	
Pianificazione rete distributiva	Valutare aggregazioni di consegne merci in relazione alle zone di smistamento	
	Identificare vettori di trasporto in relazione alla tipologia di merce ed ai tempi di consegna definiti	
	Adottare criteri di collocazione della merce all'interno del vettore in funzione delle diverse sequenze di scarico	
	Identificare gli indicatori di costo associati alla distribuzione fisica della merce	

Gestione flussi informativi delle merci	Identificare obiettivi, funzioni principali e struttura di un sistema di gestione dei flussi informativi di magazzino	
	Definire ed adottare procedure per l'integrazione informatizzata dei dati delle diverse funzioni del sistema aziendale	
	Valutare informazioni e dati sui flussi fisici ed i livelli della merce in magazzino	

#### Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Programmazione ciclo logistico integrato	Le operazioni di programmazione del ciclo logistico integrato	Stesura dei cicli logistici: fasi, tempi e risorse; Redazione del programma di magazzino in relazione a dati di ordinato commerciale e di approvvigionamento; Calcolo dei costi e ricavi del ciclo logistico	Piano del ciclo logistico coerente con i vincoli produttivi, commerciali e strutturali	Prova pratica in situazione
Amministrazione magazzino merci	Le operazioni di amministrazione del magazzino merci	Organizzazione delle operazioni di stoccaggio, lavorazione e movimentazione delle merci e relativo personale Controllo qualità ed efficienza delle attività di trattamento delle merci in magazzino Supervisione dei ritorni di merce non conforme	Processi di gestione merci razionalizzati e standardizzati	
Pianificazione rete distributiva	Le operazioni di pianificazione della rete distributiva	Organizzazione missioni dei vettori di trasporto ed utilizzo dei centri di smistamento/distribuzione Verifica delle prestazioni dei vettori di trasporto; Stima dei costi associati alla distribuzione fisica della merce	Merce distribuita secondo il piano di commercializzazione dei prodotti	
Gestione flussi informativi delle merci	Le operazioni di gestione dei flussi informativi delle merci	Elaborazione dei dati informativi circa approvvigionamenti ed ordinato commerciale; Contabilizzazione delle giacenze e scorte di magazzino; Monitoraggio dei flussi distributivi mediante software di gestione dei trasporti	Flussi informativi completi ed aggiornati	

■ **Area Professionale: Logistica industriale, del trasporto e spedizione**  
**Cod. 12.40 Tecnico di Spedizione, Trasporto e Logistica**

<b>Descrizione sintetica</b>
<p>Il <i>Tecnico di spedizione, trasporto e logistica</i> è in grado di programmare, implementare e monitorare l'immagazzinamento, il trasporto e la spedizione di merci su territorio nazionale ed internazionale, gestendone i relativi flussi documentali. La Certificazione è di approfondimento tecnico-specializzazione.</p> <p>Pertanto, per assicurare il raggiungimento degli obiettivi formativi, è necessario che l'utenza sia già in possesso di conoscenze-capacità pregresse (di norma attinenti l'area professionale) da accertare prima dell'avvio delle azioni formative.</p> <p>Tali conoscenze-capacità possono essere state acquisite attraverso altri percorsi di formazione professionale, istruzione, esperienze professionali.</p>

<p>La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni di 300 ore finalizzate alla professionalizzazione di giovani-adulti. Le azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage che potrà oscillare dal 20 al 60% del monte-ore complessivo.</p> <p>Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di alcune competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle competenze. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore</p>
--

<b>Profili collegati-collegabili alla figura</b>	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	4133 Impiegati addetti alla gestione dei trasporti
Sistema classificatorio ISTAT	3.3.4.1 Spedizionieri e tecnici della distribuzione 4.1.3.3 Personale addetto alla gestione amministrativa dei trasporti
Sistema informativo EXCELSIOR	1.05.08 Specialisti e tecnici della gestione logistica e degli acquisti 2.01.04 Addetti agli acquisti, logistica e magazzino
Sistema di codifica professioni Ministero del Lavoro	411901 Addetti alle spedizioni 413308 Responsabili trasporti 511406 Spedizioniere
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi OBNF	Tecnici programmazioni della produzione/logistica

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Configurazione attività di trasporto	Valutare le esigenze del cliente in termini di tipologia di servizio richiesto ed urgenze segnalate	Il ciclo della logistica dei trasporti Fondamenti di organizzazione aziendale: struttura, funzioni, processi lavorativi Sistemi gestionali ed organizzativi di un magazzino di spedizione merci Tipologie di merci e relative specifiche di stoccaggio, imballaggio e trasporto Caratteristiche e specificità dei sistemi di trasporto e relativi vettori Tipologie e caratteristiche dei contratti di deposito, trasporto e spedizione Convenzioni per il trasporto internazionale: CMR, Convenzione di Varsavia, Convenzione di Amburgo, Convenzione di Montreal, ecc. Norme sul trasporto e deposito di specifiche tipologie di merci (merci pericolose, derrate alimentari, ecc.) Tecniche e formalità in materia doganale Aspetti economico-patrimoniali delle aziende di trasporto merci, spedizioni e logistica: rimborso accise e carbon tax, IVA negli scambi commerciali intracomunitari, ecc. Mezzi e forme di pagamento nelle transazioni commerciali Il sistema di rilevazione dei dati degli scambi commerciali intracomunitari (Intrastat)
	Identificare vettori e attrezzature idonee rispetto a tipologia del trasporto (ADR, ATP, ecc.) e tempi di consegna definiti	
	Adottare criteri per la definizione di piani di carico e la costituzione delle relative unità (carrozzeria dei veicoli, container, casse mobili, roll, ecc.)	
	Prefigurare e valutare costi di spedizione, trasporto e deposito merci per la formulazione di preventivi	
Composizione pratiche di trasporto e spedizione	Interpretare normative e convenzioni nazionali ed internazionali in materia di trasporto e spedizione	
	Individuare elementi essenziali (clausole e condizioni) per la conclusione di un contratto di trasporto, spedizione e deposito	
	Identificare e predisporre la documentazione di trasporto rispetto a tipologia di vettore e merci trasportate	
	Individuare ed applicare procedure e formalità doganali per l'importazione ed l'esportazione di merci	
Trattamento documenti contabili e finanziari	Decodificare prescrizioni per l'assolvimento degli obblighi fiscali nazionali ed internazionali	
	Adottare tecniche di fatturazione dei servizi di trasporto e spedizione nazionali ed internazionali	
	Adottare tecniche per l'espletamento delle operazioni di credito documentario nelle transazioni commerciali nazionali ed internazionali	
	Identificare irregolarità e criticità nei rapporti finanziari con istituti di credito e clienti valutando interventi per rimuoverle	

Gestione magazzino spedizioni e logistica	Prefigurare utilizzo ed organizzazione degli spazi di magazzino funzionali al corretto espletamento delle operazioni di stoccaggio e spedizione	
	Identificare ed adottare procedure e strumenti per lo stoccaggio e la movimentazione delle merci	
	Valutare lo stato delle merci in deposito e transito riconoscendo eventuali anomalie di imballaggio, etichettatura, ecc.	
	Definire ed adottare procedure per l'elaborazione informatizzata dei dati relativi alle attività di spedizione, trasporto e logistica	

**Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza**

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Configurazione attività di trasporto	Le operazioni di configurazione delle attività di trasporto	Redazione del programma di ritiri, spedizioni e distribuzione; Organizzazione di vettori, attrezzature e relative attività di trasporto; Elaborazione dei piani di carico e delle relative unità Formulazione dei prezzi di trasporto e spedizione	Servizi di trasporto definiti e strutturati	Prova pratica in situazione
Composizione pratiche di trasporto e spedizione	Le operazioni di composizione delle pratiche di trasporto e spedizione	Formulazione di condizioni e clausole di trasporto in relazione alle norme e alle convenzioni vigenti; Redazione dei documenti di trasporto e spedizione (lettera di vettura trasporto terrestre, lettera di vettura aerea, polizze di carico, ecc.); Espletamento dei documenti doganali e pratiche intra-stati	Pratiche per il trasporto e la spedizione correttamente redatte ed espletate	
Treatmento documenti contabili e finanziari	Le operazioni di trattamento dei documenti contabili e finanziari	Assolvimento degli obblighi connessi al regime fiscale nazionale ed internazionale, liquidazione IVA, recupero di accisa e carbon-tax, espletamento delle operazioni di credito documentario	Documenti contabili e finanziari correttamente elaborati ed emessi	
Gestione magazzino spedizioni e logistica	Le operazioni di gestione magazzino spedizioni e logistica	Organizzazione di stoccaggio, lavorazione e movimentazione delle merci in area deposito; Verifica integrità e natura delle merci in arrivo ed in partenza; Elaborazione dei dati informativi circa arrivo e partenza delle merci/colli	Merci organizzate in magazzino per il deposito e la spedizione	

■ Area Professionale: Manutenzione  
Cod. 13.41 Ascensorista

<b>Descrizione sintetica</b>
L'ascensorista è specializzato nel montaggio, manutenzione e riparazione di ascensori e montacarichi. L'attività viene svolta come dipendente o titolare di imprese artigiane. Per le sue specifiche di ruolo, la Certificazione può essere considerata <i>entry-level</i> , vale a dire di accesso all'area professionale, conseguibile da utenti che non siano in possesso di conoscenze-capacità pregresse.

La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni formative della durata di 600 ore finalizzate all'acquisizione delle abilità professionali di ruolo. Tali azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage, che potrà oscillare dal 30 al 60% del monte-ore complessivo. Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle stesse. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.

<b>Profili collegati-collegabili alla figura</b>	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio Ministero del Lavoro	613703 Ascensorista

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Piani di installazione di impianti elettrici per ascensori	Interpretare correttamente gli schemi tipici e le simbologie dell'impianto elettrico degli ascensori, ai suoi requisiti specifici, al dimensionamento del conduttore, all'illuminazione del vano scale e cabina	Elettrotecnica-Grandezze caratteristiche. Tensione, corrente, regime alternato e continuo, sistemi elettrici monofase e trifase
Ascensori: parte meccanica e parte elettrica	Saper gestire l'impiantistica elettro-meccanica	Elettrotecnica-componenti elettrici basilari. Resistenza, condensatore, induttanza, diodo, motore elettrico.
Controllo impianti elettrici	Saper gestire la protezione dei componenti elettrici, i dispositivi salvamotore, relè, i circuiti di comando, i circuiti di potenza e di comando, i contatti di sicurezza Saper controllare le modalità di protezione contro avviamenti accidentali	Conversione AC/DC Sicurezza elettrica: elettrocuzione e folgorazione, curva di sicurezza, sistemi elettrici TT/TN/IT, portate di conduttori, sovracorrenti, dispositivi di protezione da sovracorrenti, protezione dei contatti indiretti, impianti di terra, interruttore differenziale.
Manutenzione degli impianti	Corretta applicazione delle fasi di esecuzione degli interventi di manutenzione preventiva, di sicurezza e di automazione articolate in fasi cicliche e/o stagionali secondo le esigenze tecnologiche e di funzionamento degli impianti Pronto intervento per il ripristino immediato della funzionalità degli impianti attraverso la ricerca e la riparazione dei guasti	Impianti elettrici: schema tipico dell'impianto elettrico di un impianto ascensore, requisiti specifici, dimensionamento del conduttore, illuminazione del vano scale e della cabina. Impianti a bordo macchina. Protezione dei componenti elettrici, dispositivi salvamotore, relè, introduzione ai circuiti di comando delle macchine, circuiti di potenza e di comando, simbologie, schemi tipici, requisiti specifici per gli impianti ascensore, contatti di sicurezza, protezione di avviamento accidentale. Legge e normative di settore. Locali del macchinario e delle pulegge di rinvio. Porte di piano. Cabina contrappeso. Organi di sospensione. Stabilità di scorrimento delle funi portanti. Pressione specifica delle funi portanti. Paracadute. Limitatore di velocità. Guide-Ammortizzatori e dispositivi di extracorsa. Distanza tra cabina e parete e tra cabina e contrappeso. Protezione contro i guasti elettrici. Procedure di manutenzione ordinaria e straordinaria.

## Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

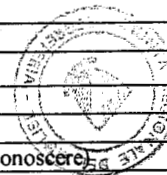
Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Impianti elettrici per gli ascensori	Schemi e simbologie-impiantistica	Lettura degli schemi tipici e delle simbologie-impiantistica	Corretta interpretazione degli schemi tipici e delle simbologie-impiantistica	Prova pratica in situazione
Parti meccanico-elettriche	Impiantistica elettro-meccanica	Gestione impiantistica elettro-meccanica	Corretta gestione impiantistica elettro-meccanica	
Impianti elettrici	Impiantistica elettrica	Controllo impianti elettrici	Corretta gestione impianti elettrici	
Manutenzione degli impianti	Fasi cicliche e/o stagionali di controllo	Fasi di esecuzione degli interventi di manutenzione preventiva, di sicurezza e di automazione articolate in fasi cicliche e/o stagionali secondo le esigenze tecnologiche e di funzionamento degli impianti	Corretta manutenzione degli impianti	

■ Area Professionale: Manutenzione  
Cod. 13.42 Frigorista

<b>Descrizione sintetica</b>
Il <i>Frigorista</i> è colui che provvede alla manutenzione e riparazione di impianti frigoriferi di tutti i tipi, di impianti di condizionamento e pompe di calore; smaltimento di apparecchi per la produzione del freddo, mobili refrigeranti, impianti frigoriferi, gas frigoriferi e termovettori. Per le sue specifiche di ruolo, la Certificazione può essere considerata <i>entry-level</i> , vale a dire di accesso all'area professionale, conseguibile da utenti che non siano in possesso di conoscenze-capacità pregresse.

La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni formative della durata di 600 ore finalizzate all'acquisizione delle abilità professionali di ruolo. Tali azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage, che potrà oscillare dal 30 al 60% del monte-ore complessivo. Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle stesse. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.
---

<b>Profili collegati-collegabili alla figura</b>	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio Ministero del Lavoro	623501 Frigorista



Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Principi e fondamenti della refrigerazione	Interpretare correttamente le grandezze fisiche, le unità di misura, la termometria, la propagazione del calore, il circuito frigorifero, i nuovi fluidi e le relative analisi dei componenti del circuito frigorifero; analizzare l'impianto in generale	Principi e fondamenti della refrigerazione: grandezze fisiche; unità di misura; termometria; propagazione del calore; il circuito frigorifero; i nuovi fluidi ed analisi dei componenti del circuito frigorifero; analisi dell'impianto in generale
Termodinamica	Conoscenza dei principi della termodinamica; analizzare i vecchi (R22, R502,...) e nuovi refrigeranti (R134a, R407C, R410A, R404A, R507, ecc.); conoscenza della termodinamica del circuito frigorifero in relazione ai nuovi fluidi; conoscenza dei diagrammi "Pressioni-Entalpia" dei vari fluidi in uso; analisi completa del circuito frigorifero e delle sue parti essenziali; conoscenza dei sistemi di espansione con organo di laminazione a capillare o valvola di espansione; conoscenza dei vari tipi di valvola ad espansione e loro funzionamento	Termodinamica (diagrammi); vecchi (R22, R502,...) e nuovi refrigeranti (R134a, R407C, R410A, R404A, R507, ecc.); termodinamica del circuito frigorifero in relazione ai nuovi fluidi; diagrammi "Pressioni-Entalpia" dei vari fluidi frigoriferi; il circuito frigorifero e parti essenziali; pressioni ed uso e lettura dei manometri in relazione ai vari fluidi in uso; sistema di espansione con organo di laminazione a capillare o valvola di espansione; tipi di valvola ad espansione e relativo funzionamento; i refrigeranti; le stazioni di vuoto e carica; vuoto e carica completa dell'impianto; avviamento dell'impianto; manometri, pressione di condensazione- evaporazione e relative temperature; carica; perdite; saldo brasatura; tipologie di saldatura (ossipropano - ossiacetilenica).
Vuoto, carica, regolazione, strumentazione	Conoscenza del recupero del refrigerante da un impianto con l'apposito recuperatore; conoscenza della stazione di vuoto e carica; analisi dei singoli componenti; vuoto e carica degli impianti; capacità di avviamento dell'impianto con lettura dei manometri con corretta interpretazione della lettura della pressione di condensazione-evaporazione-temperature; capacità di ottimizzazione della carica; capacità di ricercare le perdite; capacità di provvedere con le diverse tipologie di saldatura (ossipropano-ossiacetilenica)	I componenti di un impianto frigorifero; i filtri deidratatori (tipologia e dimensionamento), indicatori di passaggio di liquido e umidità; le elettrovalvole, le valvole termostatiche e distributore di liquido; pressostati di minima/di massima/differenziali; termostati e pressostati di controllo; separatori d'olio con scarico automatico, dei separatori di liquido, dei giunti antivibranti, delle rubinetterie, dei ricevitori di liquido, dei sistemi di sbrinamento; conoscenza del retrofit e applicazione delle diverse metodologie; conoscenza dei nuovi fluidi refrigeranti
Ricerca e valutazione guasti	Conoscenza dei filtri deidratatori di ogni tipologia e dimensionamento; conoscenza degli indicatori di passaggio di liquido e umidità; conoscenza delle elettrovalvole, delle valvole termostatiche e della distributore di liquido; conoscenza dei pressostati di minima/di massima/differenziali; conoscenza dei termostati e dei pressostati di controllo; conoscenza dei separatori d'olio con scarico automatico, dei separatori di liquido, dei giunti antivibranti, delle rubinetterie, dei ricevitori di liquido, dei sistemi di sbrinamento; conoscenza del retrofit e applicazione delle diverse metodologie; conoscenza dei nuovi fluidi refrigeranti	Conoscenza dei filtri deidratatori (tipologia e dimensionamento), indicatori di passaggio di liquido e umidità; le elettrovalvole, le valvole termostatiche e distributore di liquido; pressostati di minima/di massima/differenziali; termostati e pressostati di controllo; separatori d'olio con scarico automatico; separatori di liquido; giunti antivibranti; rubinetterie; ricevitori di liquido; sistemi di sbrinamento; retrofit; nuovi fluidi refrigeranti.

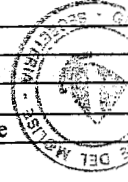
**Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza**

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Principi e fondamenti della refrigerazione	Termometria ed impiantistica	Gestione dei circuiti impiantistici	Corretta interpretazione e gestione dell'impiantistica	Prova pratica in situazione
Termodinamica	Principi della termodinamica	Gestione dei principi della termodinamica	Corretta interpretazione e gestione dell'impiantistica	
Vuoto, carica, regolazione, strumentazione	Refrigeranti	Gestione dei refrigeranti	Corretta gestione dell'impiantistica	
Ricerca e valutazione guasti	Manutenzione	Gestione degli impianti	Corretta gestione dell'impiantistica	

■ **Area Professionale: Marketing e vendite**  
**Cod. 14.43 Tecnico commerciale-marketing**

<b>Descrizione sintetica</b>
<p>Il <i>Tecnico commerciale-marketing</i> è in grado di tradurre in azioni di marketing e vendita gli obiettivi strategico - commerciali prefissati, analizzando lo scenario complessivo del mercato di riferimento in funzione dell'offerta e del posizionamento dei prodotti/servizi, nonché provvedendo alla organizzazione della rete vendite ed alle modalità contrattualistiche per la gestione clienti.</p> <p>La Certificazione è di approfondimento tecnico-specializzazione.</p> <p>Pertanto, per assicurare il raggiungimento degli obiettivi formativi, è necessario che l'utenza sia già in possesso di conoscenze-capacità pregresse (di norma attinenti l'area professionale) da accertare prima dell'avvio delle azioni formative.</p> <p>Tali conoscenze-capacità possono essere state acquisite attraverso altri percorsi di formazione professionale, istruzione, esperienze professionali.</p>

<p>La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni di 300 ore finalizzate alla professionalizzazione di giovani-adulti. Le azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage che potrà oscillare dal 20 al 60% del monte-ore complessivo.</p> <p>Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di alcune competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle competenze. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore</p>
--




Profili collegati-collegabili alla figura	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	2419.2 Specialisti aziendali in promozione, marketing e comunicazione
Sistema classificatorio ISTAT	3.3.3.4 Tecnici della vendita e della distribuzione 3.3.3.5 Tecnici del marketing
Sistema informativo EXCELSIOR	1.05.05 Specialisti e tecnici della gestione commerciale 1.05.06 Specialisti e tecnici del marketing e della comunicazione
Sistema di codifica professioni Ministero del Lavoro	333408 Tecnico commerciale 333504 Esperto in marketing operativo 333516 Product manager
Repertorio delle professioni ISFOL	Commerciale e Marketing Responsabile del marketing operativo Direttore Commerciale Commercio e Distribuzione Responsabile delle vendite e del marketing
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi OBNF	Tecnici commerciali: marketing - vendite
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi nella Piccola e Media Industria Privata ENFEA	Responsabile commerciale e marketing

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Analisi mercato di riferimento	Interpretare spinte motivazionali e logiche comportamentali dei consumatori finali, delineandone la propensione all'acquisto a fini previsionali della domanda di mercato	Principali metodologie della ricerca di mercato: indagini di scenario, ricerche sui comportamenti d'acquisto, ecc. Organizzazione aziendale Contrattualistica e tutela dei crediti Tecniche di organizzazione e gestione rete vendita Modelli e strumenti di marketing strategico: posizionamento prodotto, ecc. Modelli e strumenti di marketing operativo: meccanismi e strategie di comunicazione pubblicitaria, leva promozionale, etc. Metodologie e strumenti di benchmarking I sistemi di distribuzione: GDO, vendita in franchising, etc. Tecniche di analisi economiche e di budgeting per il calcolo della ripartizione degli investimenti: (marketing/sell-in) Software applicativi e servizi web-based per la gestione commerciale-marketing La qualità del servizio nei processi marketing-vendite: comportamenti professionali, indicatori, ecc. Normative per la sicurezza nei luoghi di lavoro
	Identificare il sistema di offerta dei competitor - sia in termini qualitativi che quantitativi - assumendone i punti di forza attraverso azioni e strategie di benchmarking	
	Decodificare i feedback del mercato di riferimento in termini evolutivi: tendenze di prodotto, logiche di cambiamento, fattori di rischio e sviluppo, ecc.	
	Identificare nuove aree geografiche in cui effettuare azioni per l'acquisizione di nuove fette di mercato	
Configurazione offerta di prodotto/servizio	Identificare le caratteristiche proprie del target clienti individuato in funzione del bisogno/obiettivo emerso, esplicitando modalità e finalità di soddisfazione dello stesso	
	Valutare le performance dei prodotti/servizi offerti, in relazione alla qualità attesa ed il livello di preferenza accordato	
	Definire le caratteristiche connotative del prodotto/servizio in coerenza con gli obiettivi di profitto prefissati	
	Tradurre le caratteristiche di maggiore fruibilità del prodotto/servizio in termini di fattori chiave di vendita (key selling factors)	
Posizionamento offerta di prodotto/servizio	Comprendere l'andamento costi/vendite del mercato di riferimento interpretando: diagrammi dei flussi di vendita, proiezioni statistiche, tabelle dei costi, etc.	
	Identificare il settore di mercato obiettivo in cui posizionare il prodotto/servizio: nicchia, segmento o mercato allargato.	
	Concepire piani di consolidamento delle quote di mercato già acquisite, nonché di penetrazione in nuovi mercati	
	Applicare una politica prezzi sostenibile in rapporto alle condizioni di mercato e di profitto stabilite	
Traduzione operativa strategia commerciale	Interpretare report previsionali e a consuntivo sull'andamento delle vendite, analizzandone gli scostamenti rispetto agli obiettivi previsti	
	Valutare la tipologia di canale distributivo, di organizzazione e diversificazione geografica della rete vendita, tenendo conto delle modalità e dei termini di approvvigionamento	
	Individuare modalità di organizzazione, gestione e sviluppo del personale di vendita	
	Concepire modelli e strutture espositive per il display standard e promozionale dei prodotti/servizi offerti, utilizzando tecniche di trade-marketing	

**Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza**

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Analisi mercato di riferimento	Le operazioni di analisi del mercato di riferimento	Determinazione del profilo tipo e della consistenza della clientela potenziale attraverso lo studio di ricerche di mercato, sondaggi, ecc.; Ricognizione conoscitivo/comparativa sul sistema di domanda-offerta complessivo: Attori ed ambito concorrenziale; Vincoli ed opportunità della normativa vigente in ambito commerciale	Informazioni strutturate su fattori di mercato e comportamenti di consumo propri dello scenario di riferimento	Prova pratica in situazione
Configurazione offerta di prodotto/servizio	Le operazioni di configurazione dell'offerta di prodotto/servizio	Descrizione del target clienti e del relativo bisogno/obiettivo; Elaborazione caratteristiche del prodotto/servizio offerto: strutturazione mix di prodotti, etc.	Offerta di prodotto/servizio definita nelle sue connotazioni essenziali	

Posizionamento prodotto/servizio	Le operazioni di posizionamento del prodotto/servizio	Stima su andamento vendite e dei costi commerciali; Calcolo del <i>break event point</i> in collaborazione con altre funzioni aziendali Stima dei costi e calcolo del <i>break-event point</i> Elaborazione di una mappa di valutazione ( <i>value-map</i> ) relativa a: mercato target e performance di prodotto/servizio Elaborazione di dati ed informazioni a supporto della politica prezzi da assumere	Prodotto/servizio posizionato in funzione delle condizioni specifiche di mercato individuate	
Conversione operativa strategia commerciale	Le operazioni di conversione operativa della strategia commerciale	Elaborazione del piano operativo di vendita: obiettivi di ordini e fatturato Elaborazione di dati ed informazioni a supporto della politica di vendita e distribuzione; Programmazione ed organizzazione rete vendite; Budgeting delle attività di marketing/vendita previste	Obiettivi operativi rispondenti alle finalità strategico-commerciali prefissate	

■ **Area Professionale: Marketing e vendite**  
**Cod. 14.44 Tecnico della gestione del punto vendita**

**Descrizione sintetica**

Il *Tecnico della gestione del punto vendita* è in grado di dirigere, coordinare e gestire un reparto/settore/punto vendita coerentemente con le politiche commerciali definite, secondo obiettivi di vendita da raggiungere e servizi da erogare e garantire al consumatore. La Certificazione è di approfondimento tecnico-specializzazione. Pertanto, per assicurare il raggiungimento degli obiettivi formativi, è necessario che l'utenza sia già in possesso di conoscenze-capacità pregresse (di norma attinenti l'area professionale) da accertare prima dell'avvio delle azioni formative. Tali conoscenze-capacità possono essere state acquisite attraverso altri percorsi di formazione professionale, istruzione, esperienze professionali.

La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni di 300 ore finalizzate alla professionalizzazione di giovani-adulti. Le azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage che potrà oscillare dal 20 al 60% del monte-ore complessivo. Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di alcune competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle competenze. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore

**Profili collegati-collegabili alla figura**

Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	3419.4 Tecnici e responsabili della distribuzione commerciale
Sistema classificatorio ISTAT	5.1.2.2. Esercenti delle vendite al minuto 3.3.3.4 Tecnici delle vendite e della distribuzione
Sistema informativo EXCELSIOR	1.05.05 Specialisti e tecnici della gestione commerciale
Sistema di codifica professioni Ministero del Lavoro	512214 Esercente di negozio 333411 Capo area food 333412 Capo area non food 333413 Capo area prodotti 333414 Caporeparto prodotti freschi 333415 Capo settore prodotti freschi 333416 Capo settore vendite food 333417 Capo settore vendite freschi 333418 Capo settore vendite non food
Repertorio delle professioni ISFOL	Caporeparto Esercente
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi COOPFORM	Capo reparto Capo negozio

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Gestione commerciale reparto /settore/punto vendita	Stabilire la composizione dell'assortimento secondo criteri di ampiezza, profondità e marche sulla base delle politiche di acquisto e degli obiettivi di vendita aziendali	<p>Forme distributive e tipologia organizzativa dell'impresa commerciale</p> <p>Il ciclo delle merci</p> <p>Le principali componenti del servizio nelle strutture di vendita</p> <p>La gestione dello spazio in punto vendita</p>
	Valutare la funzionalità dell'organizzazione dello spazio distribuito per aree merceologiche ai fini di perseguire obiettivi di servizio e valorizzazione dell'immagine del reparto/settore/punto vendita	
	Individuare criteri di organizzazione del display funzionali alla migliore visualizzazione dei prodotti ed ottimizzazione del facing	
	Definire la programmazione delle campagne promozionali: scelta dei prodotti, del periodo e delle modalità di gestione, coerentemente con le strategie aziendali	
Amministrazione conto economico del reparto/settore/ punto vendita	Applicare tecniche e procedure per il calcolo del prezzo di vendita, degli interessi e dei benefici finanziari, le ripartizioni percentuali del fatturato, calcolo e scorporo dell'IVA, ecc.	<p>Organizzazione e gestione commerciale del reparto/settore/punto vendita</p> <p>Composizione dell'assortimento</p> <p>Tecniche della comunicazione interpersonale e della gestione dei gruppi di lavoro</p> <p>Organizzazione del lavoro</p> <p>Informatica di base ed applicata ai concetti di statistica</p> <p>Lingua straniera scritta e parlata: sintassi, grammatica, terminologia tecnica, ecc.</p> <p>Principi di pianificazione e gestione delle promozioni</p> <p>Normative in tema di contrattualistica del commercio</p> <p>Tipologia e funzionamento delle macchine ed attrezzature in uso nel reparto/settore/punto vendita</p> <p>Elementi identificativi dei prodotti</p> <p>Gestione amministrativa e contabile del punto vendita</p> <p>Caratteristiche merceologiche ed utilizzo dei prodotti alimentari e non</p> <p>Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture di vendita</p> <p>Normative igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari</p>
	Quantificare i margini commerciali e di ricarico per reparti, famiglie merceologiche, referenze, ecc.	
	Leggere ed interpretare dati economici di vendita e di gestione del reparto/settore/punto vendita anche in relazione all'analisi della concorrenza	
	Valutare l'opportunità di applicare riduzioni o aumenti dei prezzi standard, limitatamente al range consentito, sulla base degli andamenti delle vendite, giacenze, ecc.	
Gestione risorse umane del reparto/ settore/punto vendita	Determinare organico e turni di lavoro del personale di reparto/punto vendita per un efficace presidio dei flussi di vendita e relativa erogazione dei servizi	<p>Principi di pianificazione e gestione delle promozioni</p> <p>Normative in tema di contrattualistica del commercio</p> <p>Tipologia e funzionamento delle macchine ed attrezzature in uso nel reparto/settore/punto vendita</p> <p>Elementi identificativi dei prodotti</p> <p>Gestione amministrativa e contabile del punto vendita</p> <p>Caratteristiche merceologiche ed utilizzo dei prodotti alimentari e non</p> <p>Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture di vendita</p> <p>Normative igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari</p>
	Valutare caratteristiche, qualità e competenze del personale di reparto/settore/punto vendita	
	Individuare le leve motivazionali di natura relazionale, cognitiva e comportamentale più efficaci a valorizzare il personale di reparto/settore/punto vendita	
	Trasferire contenuti professionali al personale del reparto/punto vendita attraverso azioni di affiancamento, formazione, ecc.	
Servizio e customer satisfaction	Utilizzare strumenti e tecnologie dell'informazione avanzate per la realizzazione di indagini mirate sui comportamenti di consumo e bisogni delle persone	<p>Principi di pianificazione e gestione delle promozioni</p> <p>Normative in tema di contrattualistica del commercio</p> <p>Tipologia e funzionamento delle macchine ed attrezzature in uso nel reparto/settore/punto vendita</p> <p>Elementi identificativi dei prodotti</p> <p>Gestione amministrativa e contabile del punto vendita</p> <p>Caratteristiche merceologiche ed utilizzo dei prodotti alimentari e non</p> <p>Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture di vendita</p> <p>Normative igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari</p>
	Interpretare le informazioni relative ai consumatori al fine di individuare schemi di comportamento d'acquisto individuali, per segmenti di popolazione	
	Individuare azioni di fidelizzazione della clientela, mettendo a punto offerte integrate di nuovi servizi e prodotti dentro e fuori il reparto/settore/punto vendita	
	Tradurre dati/informazione di customer satisfaction in azioni di miglioramento dei servizi erogati	

## Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Gestione commerciale reparto/settore/punto vendita	Le operazioni di gestione commerciale del reparto/settore/punto vendita	Elaborazione del piano di approvvigionamento; Costruzione del layout merceologico; Realizzazione degli spazi espositivi; Realizzazione del piano promozionale	Reparto/settore/punto vendita organizzato secondo criteri di funzionalità, servizio, economicità	Prova pratica in situazione
Amministrazione conto economico del reparto/settore/punto vendita	Le operazioni di amministrazione del conto-economico	Costruzione delle scale prezzi sulla base delle indicazioni aziendali; Elaborazioni dei dati di vendita: margine utile, produttività, perdite inventariali, ecc. Analisi della concorrenza	Conto economico gestito e amministrato secondo gli obiettivi di budget definiti	
Gestione risorse umane del reparto/settore/punto vendita	Le operazioni di gestione delle risorse umane	Organizzazione del lavoro; Coordinamento del personale di reparto/punto vendita; Predisposizione del programma di formazione base, specialistica e di aggiornamento per i collaboratori; Valutazione dei collaboratori	Personale organizzato coerentemente con i fabbisogni di presidio del reparto/punto vendita	
Servizio e customer satisfaction	Le operazioni di presidio del servizio e customer satisfaction	Controllo del grado di soddisfazione del cliente; Elaborazioni di dati ed informazioni circa i comportamenti del consumatore; Creazione della rete di relazioni locali con istituzioni, associazioni, scuole, ecc.; Realizzazione di eventi culturali, sociali, commerciali per il radicamento sul territorio	Interventi volti alla fidelizzazione e soddisfazione del cliente proposti e realizzati	



■ **Area Professionale: Marketing e vendite**  
**Cod. 14.45 Tecnico delle vendite**

<b>Descrizione sintetica</b>
<p>Il <i>Tecnico delle vendite</i> è in grado di realizzare piani di azione-vendita orientati ad obiettivi di risultato e standard di performance, nonché di gestire e concludere trattative commerciali conformi sia alle condizioni strategiche che alla massima soddisfazione e conseguente fidelizzazione del cliente. La Certificazione è di approfondimento tecnico-specializzazione.</p> <p>Pertanto, per assicurare il raggiungimento degli obiettivi formativi, è necessario che l'utenza sia già in possesso di conoscenze-capacità pregresse (di norma attinenti l'area professionale) da accertare prima dell'avvio delle azioni formative.</p> <p>Tali conoscenze-capacità possono essere state acquisite attraverso altri percorsi di formazione professionale, istruzione, esperienze professionali.</p>

La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni di 300 ore finalizzate alla professionalizzazione di giovani-adulti. Le azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage che potrà oscillare dal 20 al 60% del monte-ore complessivo.

Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di alcune competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle competenze. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore

Profili collegati-collegabili alla figura	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	3415 Rappresentanti di commercio e venditori tecnici 3419.2 Tecnici e responsabili commerciali e delle vendite
Sistema classificatorio ISTAT	3.3.4.6 Rappresentanti di commercio
Sistema informativo EXCELSIOR	1.05.07 Specialisti e tecnici delle vendite
Sistema di codifica professioni Ministero del Lavoro	333400 Tecnici di vendita e distribuzione 334200 Agenti di commercio 334600 Rappresentanti di commercio
Repertorio delle professioni ISFOL	Commerciale e Marketing Agente di commercio Key account
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi OBNF	Tecnici di prodotto/servizio-assistenza clienti

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Rappresentazione potenziale di zona	Cogliere dinamiche evolutive del mercato di riferimento: tendenze di prodotto, logiche di cambiamento, ecc.	Strutture organizzative, ruoli e processi dell'area commerciale delle aziende Tecniche di vendita, di comunicazione e gestione dei colloqui, di argomentazione persuasiva Tipologie, segmentazioni e dinamiche di mercato e dei canali di distribuzione del prodotto Tecniche di esposizione del prodotto (display) e di organizzazione della superficie di vendita (layout) Elementi di diritto commerciale e legislazione tributaria Tutela previdenziale ed assistenziale degli agenti e rappresentanti di commercio Disciplina legislativa e contrattuale dell'agente e rappresentante di commercio Elementi base di marketing operativo: attività promozionali e pubblicitarie, ecc. Modulistica aziendale e software applicativi in uso per la predisposizione dei documenti amministrativi e di reporting Caratteristiche, funzioni e standard qualitativi dei prodotti commercializzati Modelli di <i>customer care and satisfaction</i> e tecniche di fidelizzazione cliente
	Interpretare i dati di scenario acquisiti: sistema di offerta dei competitor, propensione all'acquisto consumatori finali, ecc.	
	Rilevare input funzionali alla identificazione di nuovi potenziali clienti: esigenze-bisogni emergenti, ecc.	
	Valutare l'affidabilità/potenzialità dei clienti già acquisiti attraverso l'interpretazione dei dati di vendita sintetici ed analitici	
Pianificazione azioni di vendita	Riconosce le diverse tipologie commerciali dei clienti facenti parte del portafoglio assegnato: consumatore finale, dettagliante, grossista, ecc.	Elementi di diritto commerciale e legislazione tributaria Tutela previdenziale ed assistenziale degli agenti e rappresentanti di commercio Disciplina legislativa e contrattuale dell'agente e rappresentante di commercio Elementi base di marketing operativo: attività promozionali e pubblicitarie, ecc.
	Individuare le priorità d'intervento in vista delle opportunità di profitto maggiori e delle percorrenze in termini di prossimità geografica	
	Rilevare i feedback in termini di prodotto/servizio provenienti dalla clientela, traducendoli in soluzioni tecniche e funzionali	
	Definire la struttura dei piani di lavoro in funzione di: tipologia di clientela, obiettivi di fatturato, necessità di assortimento, esigenze promozionali, ecc.	
Gestione trattativa commerciale	Interpretare esigenze/preferenze del cliente interlocutore, identificando tattiche di persuasione idonee al conseguimento degli obiettivi di vendita	Modelli di <i>customer care and satisfaction</i> e tecniche di fidelizzazione cliente Metodi e strumenti di pianificazione ed organizzazione del lavoro Disposizione a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture di vendita Lingua inglese scritta e parlata: sintassi, grammatica, terminologia tecnica, ecc.
	Scegliere ed adottare modalità di presentazione dell'offerta di prodotto/servizio utili alla valorizzazione massima dello stesso	
	Individuare proposte di vendita alternative, utilizzando tecniche di negoziazione atte ad adeguare i desiderata della clientela ai vincoli di prezzo e tecnico-strategici prefissati	
	Scegliere azioni promozionali, politiche di sconti, omaggi, per addivenire al reciproco risultato di vendita ottimale	
Trattamento dati e proiezioni di vendita	Interpretare gli indicatori inerenti dati e proiezioni di vendita	Metodi e strumenti di pianificazione ed organizzazione del lavoro Disposizione a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture di vendita Lingua inglese scritta e parlata: sintassi, grammatica, terminologia tecnica, ecc.
	Individuare gli elementi significativi delle attività di vendita da trasmettere in funzione delle esigenze conoscitivo/comparative emerse	
	Comprendere l'andamento delle vendite del mercato di riferimento interpretando: diagrammi dei flussi di vendita, proiezioni statistiche, ecc.	
	Tradurre rilevazioni ed elaborazioni dei dati di vendita in piani di revisione della programmazione e di previsione degli andamenti commerciali	

## Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di Osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Rappresentazione potenziale di zona	Le operazioni di rappresentazione del potenziale di zona	Indagine di massima sul mercato di riferimento: sistema di offerta-domanda Ricerca nuovi clienti; raccolta e trasmissione di informazioni analitiche; redazione di report previsione vendite in base allo storico del cliente	Contesto di riferimento (mercato/area) identificato in termini di limiti e potenzialità	Prova pratica in situazione
Pianificazione azioni di vendita	Le operazioni di pianificazione delle azioni di vendita	Articolazione dei contatti propri del portafoglio clienti; Programmazione delle visite da effettuare; Programmazione interventi di assistenza cliente: livello di assortimenti, controllo e sostituzione prodotti in scadenza, aggiornamento prezzi, ecc.	Piani di azione/vendita orientati al risultato ed allo sviluppo del portafoglio clienti	
Gestione trattativa commerciale	Le operazioni di trattativa commerciale	Presentazione del prodotto/servizio elaborazione dell'offerta commerciale ed acquisizione dell'ordine; Articolazione delle modalità dimostrativo-espositive del prodotto; Fidelizzazione cliente	Trattativa commerciale eseguita e conclusa in vista degli obiettivi prefissati ed orientata alla fidelizzazione del cliente	
Trattamento dati e proiezioni di vendita	Le operazioni di trattamento di dati e proiezioni di vendita	Compilazione modulistica su dati vendita: inventari sui volumi di vendita, modelli e tabelle sui fatturati, ecc. Predisposizione report periodici sull'andamento delle attività di vendita: incrementi, scostamenti, ecc.	Informazioni su dati vendita esplicitate in funzione delle diverse esigenze di monitoraggio/previsione emerse	



■ **Area Professionale: Marketing e vendite**  
**Cod. 14.46 Operatore del punto vendita**

<b>Descrizione sintetica</b>
L' <i>Operatore del punto vendita</i> è in grado di allestire e riordinare spazi espositivi, assistere il cliente nell'acquisto di prodotti e registrare le merci in uscita in coerenza con le logiche di servizio. Per le sue specifiche di ruolo, la Certificazione può essere considerata <i>entry-level</i> , vale a dire di accesso all'area professionale, conseguibile da utenti che non siano in possesso di conoscenze-capacità pregresse.

La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni formative della durata di 600 ore finalizzate all'acquisizione delle abilità professionali di ruolo. Tali azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage, che potrà oscillare dal 30 al 60% del monte-ore complessivo.  
Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle stesse. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.

<b>Profili collegati-collegabili alla figura</b>	
<b>Sistema di riferimento</b>	<b>Denominazione</b>
Sistema classificatorio ISCO	5220.1 Addetti alle vendite: commessi e cassieri di negozio 5220.2 Addetti alle vendite: grande distribuzione
Sistema classificatorio ISTAT	5.1.1.3 Addetti alla vendita all'ingrosso 5.1.2.1 Commessi ed assimilati 5.1.2.6 Cassieri di esercizi commerciali
Sistema informativo EXCELSIOR	3.02.01 Addetti alle vendite
Sistema di codifica professioni Ministero del Lavoro	511202 Addetto alle vendite all'ingrosso 511207 Addetto vendite all'ingrosso prodotti food 511208 Addetto vendite all'ingrosso prodotti non food 512102 Addetto al registratore di cassa 512103 Addetto alla applicazione dei prezzi 512105 Addetto vendita di prodotti ittici, caseari, gastronomici e pasticceria 512109 Cassiere di negozio 512116 Commesso di vendita 512124 Addetto vendita prodotti freschi 512125 Addetto vendite 512126 Addetto vendite prodotti food 512127 Addetto vendite prodotti non food 512129 Commesso
Repertorio delle professioni ISFOL	Addetto alle vendite Addetto alle casse
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi COOPFORM	Addetto alle vendite

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Stoccaggio e approntamento merci	Individuare gli spazi assegnati in area deposito	<p>Tipologia organizzativa dell'impresa commerciale: punti vendita, aree e reparti</p> <p>Il ciclo delle merci: ricevimento, stoccaggio, preparazione, allestimento, vendita, registrazione vendite</p>
	Utilizzare attrezzature per lo stoccaggio ed il trasporto dei prodotti in area vendita	
	Adottare l'apposita modulistica per la registrazione dei colli-prodotti in arrivo e quelli stoccati	
	Riconoscere gli elementi identificativi delle merci ed i dispositivi di sicurezza previsti (prezzi, placche antitaccheggio, ecc.)	
Allestimento e riordino merci	Applicare i criteri espositivi definiti secondo i quali presentare la merce sugli scaffali ed i prodotti al banco	<p>Le principali componenti del servizio nelle strutture di vendita</p> <p>Elementi di base per la gestione dello spazio in punto vendita: layout delle attrezzature, layout merceologico, display, attività promozionali</p> <p>Tipologia delle macchine per lo stoccaggio delle merci e l'allestimento in area vendita: carrelli, muletti, ecc</p>
	Valutare la presenza e la corretta esposizione delle parti identificative dei prodotti esposti e dei relativi prezzi	
	Individuare i prodotti scaduti e le rotture di stock	
	Valutare funzionalità ed efficienza delle attrezzature in area vendita: bilance, banchi-frigorifero, ecc.	
Vendita e assistenza clienti	Comprendere ed interpretare le esigenze del cliente	<p>Tipologia e funzionamento delle macchine ed attrezzi per la lavorazione e conservazione dei prodotti alimentari deperibili: bilance, affettatrici, coltelli, trita-carni, forni, celle frigorifero, ecc.</p> <p>Principali apparecchiature per le operazioni di cassa: scanner per la lettura dei codici a barre, POS, ecc.</p>
	Selezionare le informazioni appropriate a rispondere in maniera mirata all'esigenza espressa dal cliente ed orientarne l'acquisto	
	Adottare stili e tecniche di comunicazione appropriate nella relazione con il cliente	
	Rilevare il grado di soddisfazione del cliente	
Registrazione vendite	Utilizzare le apparecchiature per la lettura ottica dei codici a barre ed i dispositivi di cassa	<p>Principali sistemi di pagamento e gestione delle transazioni monetarie</p> <p>Elementi identificativi dei prodotti: classificazione, trattamento, tipicità, ecc.</p> <p>Caratteristiche merceologiche ed utilizzo dei prodotti alimentari e non</p> <p>Tecniche di vendita assistita ed attiva</p> <p>Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture di vendita</p> <p>Normative igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari (DI n.155/77)</p>
	Individuare le eventuali promozioni e sconti applicati ai prezzi	
	Applicare le procedure amministrative in uso per le diverse modalità di pagamento	
	Valutare la corrispondenza tra gli incassi registrati e quelli effettivamente riscossi	

## Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Stoccaggio e approntamento merci	Le operazioni di ricevimento, stoccaggio, preparazione delle merci, nel rispetto delle normative antinfortunistiche	Ricevimento, controllo, stoccaggio della merce in area deposito; inventario delle scorte; preparazione delle merci	Merce stoccata e pronta per essere allestita in area vendita	Prova pratica in situazione
Allestimento e riordino merci	Le operazioni di allestimento e riordino delle merci	Disposizione della merce sugli scaffali e dei prodotti a banco, verifica e controllo delle merci esposte: scadenze, parti identificative, ecc.	Merce esposta secondo i criteri espositivi definiti	
Vendita e assistenza clienti	La relazione con il cliente	Erogazione informazioni sulle caratteristiche del prodotto (elementi costitutivi, istruzioni per l'uso, ecc.); promozione dei prodotti; assistenza al cliente nell'evasione dei reclami	Qualità del servizio: soddisfazione del cliente, prodotti venduti	
Registrazione vendite	Le operazioni di registrazione delle vendite	Registrazione delle merci in uscita; riscossione dei pagamenti anche tramite carte di credito, ecc.; invio di valori alla cassa centrale	Vendite registrate e pagamenti riscossi	

■ Area Professionale: Pelletteria e calzature  
Cod. 15.47 Modellista calzaturiero

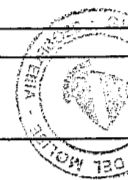
Descrizione sintetica

Il *Modellista calzaturiero* è in grado di sviluppare modelli calzaturieri nuovi o modificativi traducendo l'input stilistico in funzionalità tecniche di prodotto calzaturiero. Per le sue specifiche di ruolo, la Certificazione può essere considerata *entry-level*, vale a dire di accesso all'area professionale, conseguibile da utenti che non siano in possesso di conoscenze-capacità pregresse.

La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni formative della durata di 600 ore finalizzate all'acquisizione delle abilità professionali di ruolo. Tali azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage, che potrà oscillare dal 30 al 60% del monte-ore complessivo. Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle stesse. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.

Profili collegati-collegabili alla figura

Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	7332 Addetti alle lavorazioni artigianali: tessile, pelletteria e assimilati 7442 Calzolari e assimilati
Sistema classificatorio ISTAT	6.3.3.2 Artigiani nelle lavorazioni artistiche a mano di tessili cuoio e simili 6.5.4.2 Artigiani ed operai specializzati nelle calzature ed assimilati
Sistema informativo EXCELSIOR	4.06.04 Addetti alla produzione di articoli in pelle, cuoio e accessori di abbigliamento 4.06.05 Addetti alla produzione di calzature
Sistema classificatorio Ministero del Lavoro	654241 Modellista in calzature
Sistema classificatorio ISFOL	Tessile, abbigliamento, cuoio Campionista Modellista



Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Codificazione input stilistico prodotti calzaturieri	Leggere l'input stilistico nelle sue diverse forme e componenti e comprenderne significati e simbologia	Ciclo di progettazione e produzione delle calzature
	Tradurre l'input creativo dello stilista in un modello di prodotto calzaturiero traslando i dati creativi in valori e procedure realizzative	Archivi collezioni moda: modelli e tessuti
	Rilevare criticità realizzative proponendo soluzioni alternative	Caratteristiche morfologiche, merceologiche e fisiche delle diverse tipologie di pellami
	Restituire la semantica della domanda di mercato riflessa in soluzioni e modelli calzaturieri multipli	Anatomia umana del piede e aspetti ergonomici della calzatura
Sviluppo funzionale componenti della calzatura	Tradurre esigenze e caratteristiche rilevate in logiche di funzionamento ed esigenze anatomiche	Comportamenti e reazioni delle pelli legati alle procedure di lavorazione e trattamento
	Prevedere caratteristiche di vestibilità della calzatura rappresentando forme esatte, proporzioni e sviluppo taglie	Caratteristiche chimiche dei materiali per la lavorazione delle pelli (mastici, contrafforti, chiodi, ecc.)
	Definire posizione, struttura e funzionalità degli elementi della calzatura - pellame, accessori	Fondamenti geometrici e di rappresentazione grafica e tecniche di disegno su piano e su volume
	Applicare tecniche grafiche di tipo tradizionale - schizzo, disegno a matita, ecc.- ed utilizzare software applicativi traducendo il valore aggiunto della simulazione in miglioramenti/variazioni progettuali	Tecniche di modellistica e di sviluppo taglie
Progettazione tecnica capo calzaturiero	Prefigurare l'immagine della calzatura nei suoi componenti funzionale e tecnici	Tecniche di costruzione e sviluppo dei modelli
	Definire particolari costruttivi semplici e complessi del prodotto calzaturiero in relazione a struttura e forme del modello	Tecniche costruttive della forma e della calzatura e di misurazione della forma del piede
	Stabilire i requisiti tecnico-strutturali dell'opera complessiva nel rispetto delle norme internazionali di prodotto e di processo	Principali metodi di lavorazione manuale o a macchina del prodotto calzaturiero
	Scegliere materiali e tecnologie di produzione coerenti con le specifiche progettuali	Software di progettazione e di rappresentazione grafica bi-tridimensionale
Composizione prodotto calzaturiero campione	Leggere i comportamenti condizionali e reattivi dei componenti della calzatura nella realizzazione del prototipo	Tipologie e meccanismi di funzionamento delle attrezzature
	Rilevare problemi e criticità tecnico-realizzative in fase di prototipizzazione	

	Riconoscere il livello di rispondenza tecnica dei capi prototipo ai requisiti strutturali e funzionali del progetto	e degli strumenti per la lavorazione e il trattamento delle pelli Normative in tema di costruzione e manutenzione dei prodotti calzaturieri Norme ISO-9000 relative alla lavorazione pelli e calzature
	Tradurre i dati/informazioni della prototipizzazione in modifiche progettuali della calzatura	

#### Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Codificazione input stilistico prodotti calzaturieri	Le operazioni di ricerca ideativa modelli di calzature	Lettura dell'idea stilistica; elaborazione modelli calzaturieri <i>in fieri</i>	Modelli e soluzioni multiple di fattibilità della calzatura realizzata	Prova pratica in situazione
Sviluppo funzionale componenti della calzatura	Le operazioni di sviluppo funzionale; componenti della calzatura	Elaborazione tecnica; disegni delle parti; componenti la calzatura; elaborazione tecnica delle funzionalità delle parti costitutive	Requisiti funzionali del modello di calzatura identificati	
Progettazione tecnica capo-calzaturiero	Le operazioni di progettazione tecnica del capo calzaturiero	Documentazione delle qualità tecniche, morfologiche e di materiale del modello; redazione delle schede tecniche di lavorazione della calzatura	Scheda tecnica del modello calzaturiero	
Composizione prodotto calzaturiero-campione	Le operazioni di composizione: prodotto calzaturiero campione	Assistenza alla realizzazione della forma; assistenza alla realizzazione delle componenti della calzatura; assistenza alla realizzazione dell'assemblaggio; prove di funzionamento e rispetto delle specifiche progettuali; riesame eventuale	Calzatura campione assemblata e rifinita	

■ **Area Professionale: Pelletteria e calzature**  
**Cod. 15.48 Operatore delle calzature**


Descrizione sintetica
L'Operatore delle calzature è in grado di tradurre esigenze anatomico-funzionali in forme geometriche di calzature, attraverso la lavorazione di porzioni di pellami e il loro confezionamento in prodotto calzaturiero. Per le sue specifiche di ruolo, la Certificazione può essere considerata <i>entry-level</i> , vale a dire di accesso all'area professionale, conseguibile da utenti che non siano in possesso di conoscenze-capacità pregresse.

La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni formative della durata di 600 ore finalizzate all'acquisizione delle abilità professionali di ruolo. Tali azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage, che potrà oscillare dal 30 al 60% del monte-ore complessivo. Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle stesse. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.
---

Profili collegati-collegabili alla figura	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	7332 Addetti alle lavorazioni artigianali: tessile, pelletteria e assimilati 7442 Calzolari e assimilati 8266 Addetti alle macchine per la fabbricazione delle calzature e assimilati 8269 Addetti alle macchine per la lavorazione di prodotti tessili, di pellicceria e pelletteria (NAC)
Sistema classificatorio ISTAT	6.3.3.2 Artigiani nelle lavorazioni artistiche a mano di tessuti cuoio e simili 6.5.4.2 Artigiani ed operai specializzati nelle calzature ed assimilati
Sistema informativo EXCELSIOR	4.06.04 Addetti alla produzione di articoli in pelle, cuoio e accessori di abbigliamento 4.06.05 Addetti alla produzione di calzature
Sistema classificatorio Ministero del Lavoro	633201 Artigiano di lavorazioni a mano di tessuti, pelli e cuoio 654202 Addetto allo stampo di calzature 654212 Calzolaio 654221 Cucitore di calzature 654222 Cucitore di fodera 654224 Cucitore di suola 654233 Inchiodatore di calzature 654244 Montatore di calzature 654249 Orlatore di calzature 654278 Tagliatore di tomaie 726938 Operatore macchine produzioni calzature
Sistema classificatorio ISFOL	Tessile, abbigliamento, cuoio Operaio qualificato Tecnico della confezione Tecnico della forma Tecnico di tintura

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Sviluppo forme per calzature	Comprendere l'immagine progettuale nuova o modificativa e traslare i dati tecnici in valori, elementi e procedure realizzative	Ciclo di produzione delle calzature Caratteristiche morfologiche merceologiche e fisiche delle diverse tipologie di pellami Anatomia umana del piede e aspetti ergonomici della calzatura Comportamenti e reazioni delle pelli legati alle procedure di lavorazione e Trattamento Caratteristiche chimiche dei materiali per la lavorazione delle pelli (mastici, contrafforti, chiodi, ecc.) Fondamenti geometrici e di rappresentazione grafica Tecniche di disegno su piano e su volume Tecniche di costruzione e sviluppo dei modelli Principali metodi di lavorazione manuale o a macchina del prodotto calzaturiero Tecniche costruttive della forma e della calzata e di misurazione della forma del piede Tipologie e meccanismi di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per la lavorazione e il trattamento delle pelli Normative in tema di costruzione e manutenzione dei prodotti calzaturieri Norme ISO-9000 relative alla lavorazione pelli e calzature
	Trasferire la sintesi di esigenze anatomico-funzionali ed idee creative in un equilibrio geometrico preciso, valutandone la congruenza tecnico-progettuale	
	Adeguare la configurazione delle forme in legno o plastica alle caratteristiche strutturali della calzatura e/o alle esigenze ortopediche dell'utenza - tacco, abbinamenti o adattamenti	
	Riconoscere le macchine e le strumentazioni della costruzione della forma per una corretta impostazione dei parametri di funzionamento	
Taglio componenti di calzature	Riconoscere le diverse tipologie di pellami rilevando eventuali difetti	
	Selezionare quantità e qualità della pelle per il taglio ed il posizionamento delle sagome	
	Applicare le diverse tecniche di taglio alle caratteristiche della pelle	
	Identificare strumentazioni e macchinari da taglio e di impostarne i parametri di funzionamento	
Lavorazione componenti calzature	Leggere le caratteristiche fisiche e merceologiche delle pelli e prevederne i comportamenti nelle differenti tipologie di lavorazione e manipolazione	
	Definire tipologie di lavorazione dei componenti di calzature e relative tecnologie - <i>inserimento rinforzi, messa di fodera, assemblaggio, cucitura, talette, ecc.</i>	
	Applicare tecniche per la preparazione e la rifinitura dei componenti di calzatura - <i>scarnitura, trattamenti termici, carteggiature, tranciature, cucitura a "sellaio", a "spezzare"</i>	
	Utilizzare strumenti per la lavorazione delle pelli - <i>coltello mezzaluna, marcapunti, ecc.</i>	
Assemblaggio e confezione prodotti calzaturieri	Identificare forma e struttura del prodotto di calzatura per la predisposizione dei pezzi per l'assemblaggio	
	Stabilire proceduralità e requisiti per il montaggio completo della calzatura	
	Applicare tecniche di montaggio e di rifinitura secondo procedure e requisiti stabiliti	
	Valutare la correttezza e l'efficienza dell'assemblaggio della calzatura, individuando eventuali difetti e applicando le adeguate tecniche di aggiustamento	

## Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Sviluppo forme per calzature	Le operazioni di sviluppo delle forme per calzature	Realizzazione della forma di legno o plastica rivestimento della forma e realizzazione della camicia; elaborazione di stampe e sagome in cartone	Forma per calzature finita	Prova pratica in situazione 
Taglio componenti di calzature	Le operazioni di taglio dei componenti di calzature	Stenditura e inchiodatura pellami; Applicazione sagome in cartone; Taglio componenti della calzatura secondo le sagome; Piazzamento fustelle sul groppone (o altri materiali per fondi) Esecuzione tranciatura fondi	Componenti della calzatura tagliati secondo modello	
Lavorazioni componenti calzature	Le operazioni di lavorazione dei componenti di calzature	Spaccatura della pelle; scarnitura del bordo; immasticatura della pelle; uguagliatura, cardatura, smerigliatura delle soles; cuciture	Componenti per calzature lavorati e finiti per il montaggio	
Assemblaggio e confezione prodotti calzaturieri	Le operazioni di assemblaggio e confezione dei prodotti calzaturieri	Preparazione tomaie e delle soles per il montaggio, fresatura della suola, risolatura, attaccatura e rifilatura della soletta; montaggio della scarpa sulla premona; montaggio del tallone; montaggio calzatura completa; verifica della qualità della calzatura; prove e correzioni; modifiche, rifiniture alla calzatura completa	Prodotti calzaturieri finiti	

■ Area Professionale: Produzione e distribuzione pasti e bevande  
Cod. 16.49 Aiuto cuoco

Descrizione sintetica


L'*Aiuto cuoco* gestisce le fasi della produzione e del servizio di cibi/alimenti, gestendo in autonomia i processi di lavoro connessi alla preparazione, alla cottura ed al servizio dei piatti, mentre opera su indicazione del Cuoco o dello Chef di cucina per la programmazione dei menù e diete e per l'organizzazione del servizio di cucina.

Per le sue specifiche di ruolo, la Certificazione può essere considerata *entry-level*, vale a dire di accesso all'area professionale, conseguibile da utenti che non siano in possesso di conoscenze-capacità pregresse.

La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni formative della durata di 600 ore finalizzate all'acquisizione delle abilità professionali di ruolo. Tali azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage, che potrà oscillare dal 30 al 60% del monte-ore complessivo. Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle stesse. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.

Profili collegati-collegabili alla figura

Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio Ministero del Lavoro	522101 Aiuto cuoco

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
 Progettazione dei menù	Utilizzare il proprio ricettario e quello dell'azienda per la scelta dei piatti da proporre, consultando riviste (anche in lingua straniera) per la scelta di nuove ricette da proporre all'azienda	Il ricettario personale ed aziendale La letteratura di settore La composizione del menu Le basi di dietologia e dietoterapia Gli alimenti per le varie patologie e intolleranze Il calcolo nutrizionale Materiali e metodi per decorare Il ricettario personale e aziendale Le tecniche di lavorazione La preparazione di antipasti La preparazione di primi piatti La preparazione di secondi piatti La preparazione di dolci a porzione e al piatto Il servizio di banqueting Il servizio catering Il servizio in sala Presentazione e decorazione I processi di lavoro relative alle diverse tipologie di aziende La comunicazione verbale e non verbale La carta del menù Le tipologie di clienti Il target aziendale
	Aggiornare il proprio ricettario con nuove ricette calcolandone il valore nutrizionale; partecipare alla ideazione della presentazione dei piatti del menu con gusto coreografico	
	Applicare i concetti fondamentali di nutrizione e dietologia per la definizione di nuovi menù	
	Applicare i concetti fondamentali di dietologia e dietoterapia per la progettazione di menu per comunità e in varie situazioni patologiche	
Preparazione e cottura	Programmare le diverse fasi di lavorazione in base a ricette predefinite ovvero di nuova creazione aziendale; individuare, dosare, miscelare i vari ingredienti in base alla ricetta da realizzare	
	Utilizzare i vari sistemi di cottura in base alla tipologia di prodotto da realizzare, sapendo conservare i semilavorati ed il prodotto finito	
	Realizzare il porzionamento in base alla tipologia di servizio (sala, banqueting, catering, ecc.)	
	Realizzare la presentazione delle varie portate del menù in base alle indicazioni aziendali	
Team di lavoro	Lavorare in équipe, sapendo scambiare informazioni e comunicazioni funzionali con i colleghi	
	Sapersi collocare all'interno dei processi aziendali, rispettando i ruoli esercitati all'interno dell'organizzazione	
	Predisporre la carta del menù	
	Utilizzare, con le diverse tipologie di clienti, le forme più adeguate di comunicazione in linea con le indicazioni aziendali	

## Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Progettazione dei menù	Composizione del menù	Partecipare alla progettazione di semplici menu e alla ideazione della presentazione coreografica delle singole portate	Menù e presentazione delle pietanze	Prova pratica in situazione
Preparazione e cottura	Fasi di lavorazione	Eeguire le diverse fasi della preparazione e cottura dei piatti gestendo le dosi in relazione alla quantità di prodotto da preparare e del servizio da realizzare	Preparazione e cottura dei piatti nel rispetto delle diverse fasi	
Team di lavoro	Canali comunicazionali	Utilizzare sistemi di comunicazione interna al team di lavoro e con i clienti nel rispetto degli standard aziendali e utili a promuovere l'attività	Ottimizzare le strategie comunicative e relazionali in relazione agli eventi	

■ **Area Professionale: Produzione e distribuzione pasti e bevande**  
**Cod. 16.50 Operatore della produzione pasti**

Descrizione sintetica
<p>L'<i>Operatore della produzione pasti</i> è in grado di progettare e realizzare ricette e menù per diverse specialità culinarie, di valorizzare l'immagine del prodotto culinario da presentare e di garantire gli standard di qualità e gusto prefissati, utilizzando tecnologie innovative di manipolazione e conserva.</p> <p>La Certificazione è di approfondimento tecnico-specializzazione.</p> <p>Pertanto, per assicurare il raggiungimento degli obiettivi formativi, è necessario che l'utenza sia già in possesso di conoscenze-capacità pregresse (di norma attinenti l'area professionale) da accertare prima dell'avvio delle azioni formative.</p> <p>Tali conoscenze-capacità possono essere state acquisite attraverso altri percorsi di formazione professionale, istruzione, esperienze professionali.</p>

La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni di 300 ore finalizzate alla professionalizzazione di giovani-adulti. Le azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage che potrà oscillare dal 20 al 60% del monte-ore complessivo. Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di alcune competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle competenze. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore

Profili collegati-collegabili alla figura	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	5122 cuochi e addetti alla preparazione dei cibi
Sistema classificatorio ISTAT	5.2.2.1 cuochi in alberghi e ristoranti
Sistema classificatorio del Min. Lavoro	522103 chef de cuisine 522105 cuoco 522123 cuoco tecnologo 522125 capo cuoco 522126 chef
Sistema informativo EXCELSIOR	3.01.01 Cuochi e assimilati
Repertorio delle professioni ISFOL	Turismo, ospitalità e tempo libero Cuoco/Chef
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi OBNF	Alberghiero cod. 12 Tecnici gestione cucina/produzione (chef)

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Ideazione e sviluppo ricette	Rilevare stili alimentari ed esigenze dietologiche peculiari della clientela	Principali diete moderne e loro caratteristiche nutrizionali: vegetariana, macrobiotica ed eubiotica Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale Caratteristiche merceologiche degli alimenti
	Individuare assemblaggi di prodotti alimentari in base alle diverse caratteristiche organolettiche e morfologiche	
	Identificare la struttura di ricette-base tradizionali e tipiche al fine di riproporle in modo personalizzato	
	Concepire combinazioni bilanciate tra i prodotti alimentari rispondenti alle diverse esigenze nutrizionali e caloriche	
Progettazione menù	Definire accostamenti appropriati tra pietanze e gamma di vini offerta per la realizzazione di menù tradizionali e tipici	Tecniche per la preparazione di piatti tipici e complessi: antipasti caldi e freddi, primi e secondi piatti, contorni, fondi di cottura, salse madri e derivate Tradizionali metodi di cottura degli alimenti: bollire, arrostitire, grigliare, friggere verdure, carni, pesci, crostacei, molluschi, pasta e riso Moderne tecniche di cottura degli alimenti: al microonde, cottura con fit, cottura con sonda, affumicatura Principali vini italiani ed europei tecniche di composizione sequenze alimentari cibo-vino Disposizioni a tutela della salute nell'ambiente di lavoro nelle strutture ristorative Norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari (Dl n. 155/77)
	Concepire sequenze alimentari - cibi-vini - per la composizione di menù innovativi ed esclusivi	
	Adeguare e personalizzare le scelte eno-gastronomiche in funzione delle mutevoli tendenze di gusto del target di clientela di riferimento	
	Scegliere le diverse componenti culinarie del menù anche in funzione dei parametri di costo prefissati	
Composizione specialità culinarie	Scegliere qualità e dosaggi di materie prime e semilavorati per la realizzazione di pietanze complesse	Tecnologie moderne di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità
	Selezionare utensili ed attrezzature ad hoc per la pulitura, il taglio ed il trattamento di materie prime e semilavorati	
	Scegliere tempi, temperature e metodi di cottura specifici per tipologia di alimento prevedendone le principali alterazioni e trasformazioni	
	Utilizzare sistemi tecnologici avanzati per la trasformazione e conservazione di grandi quantità di cibi nel rispetto degli standard qualitativi e di gusto prefissati	
Proposizione estetica degli elaborati culinari	Prefigurare l'immagine del piatto da presentare con senso estetico e creatività	
	Adottare strumenti e tecniche di porzionatura e di disposizione dei cibi nel piatto	
	Scegliere modalità e tecniche di decorazione e guarnizione per la presentazione del piatto	

## Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	indicatori	Risultato atteso	Modalità
Ideazione e sviluppo ricette	Le operazioni di ideazione e sviluppo delle ricette	Elaborazione ricette tipiche e tradizionali; elaborazione ricette per specialità culinarie complesse; Elaborazione ricette dietetiche (macrobiotiche, eubiotiche, vegetariane, ecc.)	Ricette personalizzate ed innovative elaborate secondo canoni nutrizionali ed organolettici appropriati	Prova pratica in situazione
Progettazione menù	Le operazioni di progettazione menù	Budgeting del menù; Confezionamento menù tipici ed innovativi; pianificazione della rotazione dei menù (settimanale, mensile, stagionale)	Menù confezionati e proposti periodicamente in ragione delle diverse esigenze alimentari della clientela di riferimento	
Composizione specialità culinarie	Le operazioni di composizione delle specialità culinarie	Controllo qualità dei prodotti alimentari da impiegare; Preparazione pietanze complesse e specialità culinarie; cottura, trasformazione e conservazione tecnologica dei prodotti alimentari	Specialità culinarie preparate secondo tecniche specifiche ed alimenti manipolati nel rispetto del rapporto tecnologia/gusto prefissato	
Proposizione estetica degli elaborati culinari	Le operazioni di proposizione estetica degli elaborati culinari	Guarnizione e decorazione piatti	Specialità culinarie presentate in modo creativo e con senso estetico	

■ **Area Professionale: Produzione e distribuzione pasti e bevande**  
**Cod. 16.51 Operatore della produzione di pasticceria**

**Descrizione sintetica**

L'*Operatore della produzione di pasticceria* è in grado progettare e realizzare ricette tradizionali ed innovative di pasticceria e gelateria, utilizzando metodologie e tecnologie specifiche di lavorazione, lievitazione e cottura dei prodotti dolciari e valorizzandone la presentazione con modalità creative. La Certificazione è di approfondimento tecnico-specializzazione. Pertanto, per assicurare il raggiungimento degli obiettivi formativi, è necessario che l'utenza sia già in possesso di conoscenze-capacità pregresse (di norma attinenti l'area professionale) da accertare prima dell'avvio delle azioni formative. Tali conoscenze-capacità possono essere state acquisite attraverso altri percorsi di formazione professionale, istruzione, esperienze professionali.

La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni di 300 ore finalizzate alla professionalizzazione di giovani-adulti. Le azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage che potrà oscillare dal 20 al 60% del monte-ore complessivo. Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di alcune competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle competenze. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore

Profili collegati-collegabili alla figura	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	5122 Cuochi e addetti alla preparazione dei cibi 7412 Addetti alle lavorazioni artigianali: pane e prodotti dolciari
Sistema classificatorio ISTAT	5.2.2.1 Cuochi in alberghi e ristoranti 6.5.1.3 Pasticceri, gelatai e conservieri artigianali
Sistema classificatorio del Min. Lavoro	522118 Cuoco Gelatiere 522119 Cuoco Pasticcere 651318 Gelatiere Artigianale 651323 Pasticciere Artigianale 651327 Gelataio 651328 Pasticcere
Sistema informativo EXCELSIOR	3.01.01 Cuochi e assimilati 3.01.04 Pasticceri e assimilati
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi nell'artigianato EBNA	Pasticcere Impastatore Fornaio impastatore

Unità di Competenza	capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Progettazione ricette e carta dessert	Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario	Caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti dolci Tipologie di paste base: sfoglia, biscotto, frolla, lievitate, brisèe, ecc. Tipologie di dessert: caldi, freddi, da porzione e da trancio, mignon, ecc. Modalità e tecniche per la lavorazione di impasti base: impastatrice, friggitrice, raffinatrice, laminatoio, ecc. Metodologie e tecnologie per la lievitazione e la cottura dei semilavorati Tecniche di lavorazione del cacao e del cioccolato: temperaggio e colatura Proprietà e tecniche di lavorazione di glasse, paste di mandorla e zucchero (pastigliato, colato, tirato, soffiato, ecc.) Norme igienico sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari: Dl n. 155/77 Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro delle strutture ristorative
	Individuare la struttura delle diverse tipologie di impasti, creme e salse base di pasticceria e gelateria	
	Ipotizzare accostamenti di gusto tra prodotti di gelateria e pasticceria dolce	
Lavorazione impasti e creme	Concepire aggregati ed assemblaggi innovativi di cioccolato, zucchero e gelateria in base alla consistenza necessaria alle architetture decorative prescelte	Tecniche di composizione, farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti di pasticceria e gelateria Sistemi di conservazione di materie prime, semilavorati e prodotti finiti specifici di pasticceria e gelateria
	Scegliere qualità, dosaggi e grammature degli ingredienti in funzione del tipo di prodotto dolciario da realizzare	
	Formulare la composizione di impasti base in ragione di temperatura esterna e livello di umidità	
	Selezionare attrezzature e tecniche adeguate per la lavorazione degli impasti base, del cioccolato e dello zucchero	
Lievitazione e cottura semilavorati	Applicare tecniche di lavorazione del cioccolato e dello zucchero ad elaborati di pasticceria	Tecniche di composizione, farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti di pasticceria e gelateria Sistemi di conservazione di materie prime, semilavorati e prodotti finiti specifici di pasticceria e gelateria
	Scegliere ed impiegare correttamente gli agenti di lievitazione	
	Adottare attrezzature tecnologiche ad hoc per la lievitazione dei semilavorati: celle di ferma lievitazione/congelamento	
	Rilevare anomalie nel processo di lievitazione per effettuare la messa a punto necessaria e/o eventuali procedure sostitutive della tipologia di processo attivato	
Farcitura e decorazione prodotto dolciario	Stabilire tempi, temperature e modalità di cottura tenendo conto delle alterazioni fisiche e chimiche degli alimenti	Tecniche di composizione, farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti di pasticceria e gelateria Sistemi di conservazione di materie prime, semilavorati e prodotti finiti specifici di pasticceria e gelateria
	Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato	
	Applicare tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti dolciari	
	Scegliere decorazioni per elaborati di pasticceria realizzate con la lavorazione del cioccolato e dello zucchero	
Farcitura e decorazione prodotto dolciario	Rappresentare disegni e forme utilizzando creme e zucchero	Tecniche di composizione, farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti di pasticceria e gelateria Sistemi di conservazione di materie prime, semilavorati e prodotti finiti specifici di pasticceria e gelateria
	Applicare tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti dolciari	

**Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza**

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	indicatori	Risultato atteso	Modalità
Progettazione ricette e carta dessert	Le operazioni di progettazione delle ricette e della carta dessert	Elaborazione ricette dolciarie; Compilazione della carta dessert: pasticceria dolce, salata, gelateria	Ricette e carta dessert rispondenti ad accostamenti di gusto corretti ed innovativi	Prova pratica in situazione
Lavorazione impasti e creme	Le operazioni di lavorazione dell'impasto e delle	Programmazione della preparazione serale e giornaliera degli impasti e delle creme; Controllo qualità materie prime e semilavorati; Preparazione degli impasti e delle creme	Impasti e creme preparati e lavorati nel rispetto degli standard di qualità e delle norme igienico sanitarie	
Lievitazione e cottura semilavorati	Le operazioni di lievitazione, cottura e raffreddamento dei semilavorati	Predisposizione e supervisione del processo di lievitazione; Informatura dei semilavorati; Monitoraggio delle operazioni automatizzate di cottura e raffreddamento	Semilavorati realizzati nel rispetto del corretto processo di lievitazione e cottura e con l'ausilio di tecnologie adeguate	
Farcitura e decorazione prodotto dolciario	Le operazioni di farcitura e decorazione dei prodotti	Realizzazione della farcitura; Decorazione e guarnizione dei prodotti da presentare; Verifica della corrispondenza tra prodotto da presentare e standard di qualità attesi	Prodotti finiti farciti e decorati in modo creativo e nel rispetto degli standard di qualità d'immagine prefissati	

■ **Area Professionale: Produzione e distribuzione pasti e bevande**  
**Cod. 16.52 Operatore della ristorazione**

<p><b>Descrizione sintetica</b></p> <p>L'<i>Operatore della ristorazione</i> è in grado di preparare e distribuire, secondo modalità ed indicazioni prestabilite, pasti e bevande intervenendo in tutte le fasi del processo di erogazione del servizio ristorativo.</p> <p>Per le sue specifiche di ruolo, la Certificazione può essere considerata <i>entry-level</i>, vale a dire di accesso all'area professionale, conseguibile da utenti che non siano in possesso di conoscenze-capacità pregresse.</p>
--

La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni formative della durata di 600 ore finalizzate all'acquisizione delle abilità professionali di ruolo. Tali azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage, che potrà oscillare dal 30 al 60% del monte-ore complessivo. Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle stesse. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.

Profili collegati-collegabili alla figura	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	5122 Cuochi e addetti alla preparazione dei cibi 5123.1 Camerieri, operatori mensa e assimilati 5123.2 Baristi e assimilati
Sistema classificatorio ISTAT	5.2.2 Esercenti ed addetti alla ristorazione ed ai pubblici esercizi
Sistema classificatorio del Ministero del Lavoro	522101 aiuto cuoco 522201 add. alla ristorazione 522202 add. alla ristorazione collettiva 522222 pizzaiolo 522305 cameriere 522307 cameriere ai vini 522308 cameriere di bar 522312 cameriere di mensa 522314 cameriere di ristorante 522315 cameriere di sala 522325 addetto bar/ristorante 522401 aiuto barman 522406 barista
Sistema informativo EXCELSIOR	3.01.01 Cuochi e assimilati 3.01.02 Pizzaioli e assimilati 3.01.04 Pasticceri e assimilati 3.01.05 Camerieri e baristi
Repertorio delle professioni ISFOL	Cuoco/Chef Cameriere/Maitre Barman Sommelier
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi OBNF	cod. 9 Operatori servizi: ricevimento e piani cod. 11 Operatori servizi: sala/ bar (camerieri) cod. 13 Operatori cucina (cuochi)

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Trattamento materie prime e semilavorati alimentari	Identificare e monitorare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati	Il processo di erogazione del servizio ristorativo: fasi, ruoli, modalità organizzative Principali componenti di servizio nella sala ristorante e nel bar Le principali tecnologie e attrezzature utilizzate in cucina, in sala e nel bar e loro funzionamento Elementi di base della lingua inglese: grammatica, sintassi e terminologia tecnica Caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti Principi di enogastronomia Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù Sistemi di conservazione delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti Tecniche di preparazione dei piatti Tecniche di allestimento della sala e di mise-en place dei tavoli Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti Tecniche di preparazione e servizi delle bevande Tecniche di comunicazione e vendita Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle norme relative Norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari (Dl n. 155/77) Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture ristorative
	Adottare sistemi di conservazione delle materie prime e dei semilavorati	
Utilizzare macchinari e strumenti per la pulitura e preparazione delle materie prime		
Preparazione piatti	Individuare i piatti che possono comporre un menù semplice Scegliere le materie prime da utilizzare tenendo conto dei dosaggi previsti dalle ricette Applicare le tecniche di preparazione di piatti di diverse tipologie: antipasti, primi, secondi, contorni, dolci Mantenere ordine ed igiene della cucina e delle relative attrezzature come previsto dalle norme di legge	
Distribuzione pasti e bevande	Adottare adeguati stili e tecniche di allestimento e di riassetto di una sala ristorante in rapporto a tipologia di struttura ed eventi	
	Impiegare lo stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente nelle varie fasi del servizio	
	Applicare le tecniche di servizio ai tavoli: raccolta ordinazioni, distribuzione dei piatti e bevande, riassetto dei tavoli	
	Controllare la qualità visiva del prodotto servito, dell'immagine e della funzionalità della sala	
Preparazione e distribuzione bevande e snack	Descrivere le caratteristiche delle principali bevande da bar (calde, fredde, alcoliche e analcoliche)	
	Applicare le tecniche di preparazione e presentazione delle bevande di diverse tipologie e degli snack	
	Scegliere le attrezzature e i bicchieri in relazione alla bevande	
	Scegliere le modalità di realizzazione del servizio appropriate alla struttura	

#### Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Trattamento materie prime e semilavorati alimentari	Le operazioni di trattamento materie prime e semilavorati alimentari	Pulitura e preparazione degli alimenti; conservazione degli alimenti	Materie prime e semilavorati alimentari trattati secondo le norme HACCP	Prova pratica in situazione
Preparazione piatti	Le operazioni di preparazione dei piatti	Preparazione di piatti semplici; Porzionatura e sistemazione delle pietanze nei piatti; Controllo visivo/olfattivo; Qualità delle materie prime e dei piatti preparati: date di scadenza, modalità di presentazione dei piatti, ecc.	Piatti preparati secondo gli standard di qualità e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	
Distribuzione pasti e bevande	Le operazioni di distribuzione di pasti e bevande	Allestimento sala e tavoli presentazione del menù acquisizione ordinazione somministrazione dei piatti al tavolo	Servizio di distribuzione dei piatti secondo gli standard di qualità e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	
Preparazione e distribuzione bevande e snack	Le operazioni di preparazione e somministrazione di bevande e snack	Allestimento della spazio bar preparazione delle bevande e di snack somministrazione bevande e snack	Bevande e snack preparati e somministrati secondo gli standard di qualità e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	

■ **Area Professionale: Produzione e distribuzione pasti e bevande**  
**Cod. 16.53 Tecnico dei servizi sala-banqueting**

<p><b>Descrizione sintetica</b></p> <p>Il <i>Tecnico dei servizi sala-banqueting</i> è in grado di gestire i flussi distributivi di pasti e bevande, progettare eventi scegliendo le opportune modalità di erogazione del servizio, provvedere al layout ed all'ambientazione degli spazi, effettuare attività di <i>customer care and satisfaction</i>.</p> <p>La Certificazione è di approfondimento tecnico-specializzazione.</p> <p>Pertanto, per assicurare il raggiungimento degli obiettivi formativi, è necessario che l'utenza sia già in possesso di conoscenze-capacità pregresse (di norma attinenti l'area professionale) da accertare prima dell'avvio delle azioni formative.</p> <p>Tali conoscenze-capacità possono essere state acquisite attraverso altri percorsi di formazione professionale, istruzione, esperienze professionali.</p>
--

<p>La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni di 300 ore finalizzate alla professionalizzazione di giovani-adulti. Le azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage che potrà oscillare dal 20 al 60% del monte-ore complessivo.</p> <p>Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di alcune competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle competenze. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore</p>
--

Profili collegati-collegabili alla figura	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	5123.1 Camerieri, operatori mensa e assimilati
Sistema classificatorio ISTAT	5.2.2.3 Camerieri ed assimilati
Sistema classificatorio del Ministero del Lavoro	341111 Assistente food and beverage 522313 Cameriere di rango 522324 Maitre 522326 Responsabile di sala
Sistema informativo EXCELSIOR	1.06.01 Specialisti e tecnici dei servizi alberghieri e di ristorazione
Repertorio delle professioni ISFOL	Turismo, ospitalità e tempo libero Cameriere/Maitre
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi OBNF	Alberghiero cod. 10 Tecnici gestione servizi: sala/bar (maitre/barman)

Unità di Competenza	capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Progettazione eventi banqueting	Scegliere le modalità di erogazione del servizio banqueting in ragione dell'evento da realizzare	Il processo di erogazione del servizio ristorativo: fasi, ruoli e modalità organizzative Principali tecnologie ed attrezzature utilizzate in sala e loro funzionamento Grammatica, sintassi e terminologia tecnica di settore della lingua inglese e di una seconda lingua straniera Tecniche di layout degli spazi per tipologia di servizio Tipologie di servizio banqueting: garden party, coffee break, buffet, brunch, etc. Tecniche di arredo, allestimento e mise en place della sala Tecniche di servizio per menù complessi: servizio alla Guèridon, all'italiana, alla francese ed all'inglese Caratteristiche merceologiche degli alimenti Tecniche di degustazione ed abbinamento cibo-vino Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture ricettive Principali sistemi operativi ed applicazioni software per la gestione di dati
	Valutare la tipologia di menù, il beverage e l'offerta dei vini in funzione dell'evento da approntare	
	Esaminare i costi complessivi dell'evento - food-cost, beverage, attrezzature, risorse umane - per formulare eventuali preventivi	
	Definire una pianificazione dei tempi, delle attività e dei ruoli utili alla realizzazione ottimale dell'evento	
Configurazione ed ambientazione spazi	Prefigurare l'utilizzo e l'organizzazione degli spazi coerentemente alla localizzazione prescelta	
	Scegliere arredi ed accessori in relazione alle diverse esigenze d'immagine ed ambientazione degli spazi	
	Adottare stili, tecniche e materiali per allestimenti ed addobbi degli spazi prescelti	
	Scegliere le mise en place di tavoli e banchetti diversificate per tipologia di servizio ed evento	
Accoglienza cliente e customer satisfaction	Definire adeguate modalità di acquisizione e registrazione delle prenotazioni	
	Cogliere ed interpretare preferenze culinarie e richieste della clientela	
	Consigliare abbinamenti di gusto tra le pietanze, nonché tra queste e la gamma di vini offerta	
	Riscontrare il grado di soddisfazione del cliente ed individuare soluzioni ottimali per l'erogazione del servizio	

Gestione flussi distributivi	Individuare le priorità d'intervento in relazione alle richieste della clientela e/o alle esigenze di servizio	
	Definire i compiti e le modalità operative degli addetti alle attività di distribuzione pasti e bevande	
	Comprendere le inefficienze e le carenze del servizio di distribuzione erogato in rapporto alle aspettative della clientela rilevate	
	Intervenire nelle dinamiche di ricezione/trasmissione delle ordinazioni al fine di rimuovere eventuali criticità	

**Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza**

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	indicatori	Risultato atteso	Modalità
Progettazione eventi banqueting	Le operazioni di progettazione dell'evento banqueting da realizzare	Elaborazione della tipologia di intervento da approntare; Budgeting dell'evento e programmazione dell'evento	Modalità di erogazione del servizio funzionali alla ottimale realizzazione dello stesso	Prova pratica in situazione
Configurazione ed ambientazione spazi	Le operazioni di configurazione ed ambientazione degli spazi	Organizzazione degli spazi e cura dell'ambientazione e degli allestimenti; Assetto e dotazione dei tavoli e dei banchetti	Arredi, allestimenti e layout degli spazi corrispondenti alle esigenze d'immagine prefissate e funzionali alle diverse tipologie di evento approntato	
Accoglienza cliente e customer satisfaction	Le operazioni di accoglienza cliente e customer satisfaction	Organizzazione del servizio di raccolta delle prenotazioni; Ricezione e collocazione ai tavoli dei clienti; illustrazione menù, lista bar, carta dei vini; registrazione e risoluzione reclami	Clienti seguiti in tutte le fasi del processo e soddisfatti del servizio erogato	
Gestione flussi distributivi	Le operazioni di gestione dei flussi distributivi dei pasti e delle bevande	Còordinamento delle attività di distribuzione pasti e bevande; Organizzazione delle modalità di ricezione/trasmissione delle ordinazioni; Controllo delle fasi di pulizia e riassetto tavoli	Servizio di distribuzione pasti e bevande realizzato secondo criteri di efficienza ed efficacia	

■ **Area Professionale: Progettazione e gestione del verde**  
**Cod. 17.54 Operatore del verde**

**Descrizione sintetica**

L'Operatore del verde è in grado di predisporre e gestire aree verdi curando crescita, sviluppo e salute di piante e fiori. Per le sue specifiche di ruolo, la Certificazione può essere considerata *entry-level*, vale a dire di accesso all'area professionale, conseguibile da utenti che non siano in possesso di conoscenze-capacità pregresse.

La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni formative della durata di 600 ore finalizzate all'acquisizione delle abilità professionali di ruolo. Tali azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage, che potrà oscillare dal 30 al 60% del monte-ore complessivo. Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle stesse. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.

**Profili collegati-collegabili alla figura**

Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	6113. Giardinieri, coltivatori orticoli e in vivaio
Sistema classificatorio ISTAT	6.4.1.3. Agricoltori e operai agricoli specializzati di vivai, coltivazioni di fiori, piante ornamentali, di ortive protette e di orti stabili
Sistema informativo EXCELSIOR	4.10.02. Giardinieri, coltivatori orticoli e in vivaio
Sistema di codifica professioni Ministero del Lavoro	641304 Fioraio coltivatore 641305 Floricoltore 641307 Giardiniere

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Trattamento e lavorazione terreno	Applicare gli interventi necessari per la lavorazione ordinaria e straordinaria del terreno all'aperto e in serra	Principi di agronomia e floro-vivaistica Principali attrezzature e strumenti per il trattamento del verde: decespugliatore, falciatrice, tosaerba, motosega, tosasiepi, ecc.
	Applicare tecniche di trattamento ordinario e straordinario del terreno tenendo conto dello stato del terreno, dei sostrati e delle miscele nutritive	
	Utilizzare attrezzi e prodotti chimici prevenendo i rischi determinati dall'uso di sostanze chimiche tossiche e nocive	
Piantumazione e manutenzione piante e vegetali	Applicare le principali tecniche di piantumazione, produzione e riproduzione del verde (tappeti erbosi, arbusti, siepi)	Materiali e strumenti per la costruzione di aree verdi: pietre naturali ed artificiali, cemento, legno, materie plastiche, ecc. Principali famiglie vegetali e relative caratteristiche botaniche Composizione dei terreni e tipo di piante (piante da ombra, piante in pieno sole, piante compatibili, ecc.) Tecniche di riconoscimento, prevenzione e cura delle patologie più comuni delle piante
	Riconoscere e applicare trattamenti mirati per la crescita, la radicazione e lo sviluppo delle piante	
	Identificare gli attrezzi e le apparecchiature per la piantumazione e la cura del verde	
	Riconoscere i periodi per gli interventi di manutenzione delle piante e vegetali	
Trattamento e cura piante	Riconoscere lo stato di salute delle piante individuando l'eventuale presenza di parassiti e patologie più comuni	Elementi di disegno architettonico del verde e dei giardini (misure, planimetrie, segni convenzionali) Principali tecniche di piantumazione, produzione e riproduzione del verde
	Applicare tecniche ed interventi di prevenzione delle piante	
	Applicare tecniche e trattamenti di cura tradizionali e/o biologici	
Manutenzione e cura aree verdi	Applicare tecniche di manutenzione ordinaria e straordinaria di aree verdi: potatura, rasatura, irrigazione, carotatura, reintegro cortecce, ecc.	Principali tecniche di manutenzione del verde: potatura, irrigazione, innesto Principali tecniche di tracciamento e costruzione di aree verdi Disposizioni a tutela della sicurezza del lavoratore in operazioni di trattamento verde
	Utilizzare strumenti per la predisposizione e la manutenzione di aree verdi	
	Identificare piante e vegetali in base all'esposizione, alle loro caratteristiche e in funzione delle diverse tipologie di terreno	
	Riconoscere materiali ed elementi ornamentali quali pietre naturali ed artificiali	

**Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza**

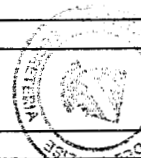
Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Trattamento e lavorazione terreno	Le operazioni di trattamento e lavorazione del terreno	Concimazione, irrigazione e drenaggio; Composizione del terreno	Terreno preparato per la piantumazione	Prova pratica in situazione
Piantumazione e manutenzione piante e vegetali	Le operazioni di piantumazione e manutenzione di una pianta	Piantumazione delle piante e vegetali; cesura, potatura innesti	Pianta messa a dimora e trattata	
Trattamento e cura piante	Le operazioni di trattamento e cura delle piante	Rilevazione della presenza di parassiti o malattie di tipo comune; realizzazione di interventi di cura	Diagnosi e cura delle patologie più comuni delle piante	
Manutenzione e cura aree verdi	Le operazioni di manutenzione di aree verdi	Irrigazione, potatura, rasatura movimentazione pietre e sassi, manutenzione laghetti, fontane e panchine, ecc.	Aree verdi allestite e curate	

■ **Area Professionale: Progettazione e gestione del verde**  
**Cod. 17.55 Giardinere**

Descrizione sintetica
Il <i>giardinere</i> è in grado di realizzare parchi e giardini pubblici o privati (dalla predisposizione del terreno ospitante, alla messa a dimora delle piante sino alla realizzazione di semplici opere d'arredo) traducendo le esigenze e i dati progettuali in elementi di realtà. Per le sue specifiche di ruolo, la Certificazione può essere considerata <i>entry-level</i> , vale a dire di accesso all'area professionale, conseguibile da utenti che non siano in possesso di conoscenze-capacità pregresse.

La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni formative della durata di 600 ore finalizzate all'acquisizione delle abilità professionali di ruolo. Tali azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage, che potrà oscillare dal 30 al 60% del monte-ore complessivo. Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle stesse. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.

Profili collegati-collegabili alla figura	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	6113 Giardinieri, coltivatori orticoli e in vivaio
Sistema classificatorio ISTAT	6.4.1.3. Agricoltori e operai agricoli specializzati di vivai, coltivazioni di fiori, piante ornamentali, di ortive protette e di orti stabili
Sistema informativo EXCELSIOR	4.10.02 Giardinieri, coltivatori orticoli e in vivaio
Sistema di codifica professioni Ministero del Lavoro	641304 Fioraio coltivatore 641305 Floricoltore 641307 Giardinere



Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Codificazione progetti di parchi e giardini	Interpretare ed analizzare progetti del verde e di cogliere la soluzione paesaggistica che gli stessi rappresentano	Fisiologia vegetale: caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche piante Il ciclo vegetativo delle piante Specie e varietà botaniche e relative caratteristiche Caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche dei terreni e pratiche agronomiche
	Traslare i dati tecnici progettuali in valori ed elementi di realtà e in procedure realizzative	
	Adattare i dati tecnici di capitolato -cronologia interventi, procedure, soluzioni del verde, ecc. alle condizioni attuali di realizzazione	
	Rilevare problemi e criticità realizzative proponendo soluzioni alternative	
Diagnosi e trattamento terreno	Valutare lo stato e la qualità del terreno -livello di drenaggio, magro o grasso, sabbioso, argilloso-	Tecniche di riconoscimento, prevenzione e cura delle patologie più comuni delle piante e dei terreni Tecniche operative di impianto di piante e tappeti erbosi (sesto di impianto, trapianto, piantumazione, ancoraggi, ecc.) Tecniche operative di allevamento e manutenzione: potatura, irrigazione, innesto, arrieggiare, ecc.
	Individuare e applicare trattamenti adeguati per la preparazione, la cura e la prevenzione - concimare, seminare, disinfettare	
	Applicare tecniche di lavorazione del terreno per ottenere dimore e spazi ospitali - vangare, fresare, movimenti terra, ecc.	
	Utilizzare la strumentazione più adeguata - trattori, scavatori, frese, ecc. in relazione agli interventi e alle caratteristiche del terreno	
Piantagione, cura e prevenzione piante	Riconoscere diverse tipologie di piante, loro caratteristiche e portamenti fisici, esigenze, fabbisogni nutritivi e di ambientazione -clima, terreno, luce, acqua, concimi, cure, ecc.	Attrezzature e strumenti per il trattamento del verde: decespugliatore, falciatrice, tosaerba, motosega, tosaiepi, ecc. Materiali e strumenti per la realizzazione elementi d'arredo: pietre naturali ed artificiali, cemento, legno, materie plastiche, ecc.
	Applicare tecniche di piantagione e messa a dimora e relative cure colturali -livelli di piantagione, trapianti, sostegni, ancoraggi, irrigazione, ecc.	
	Valutare lo stato fito-patologico delle piante accertandone il livello di salute e delineare interventi di prevenzione ad hoc	
	Individuare e riconoscere le patologie più diffuse e stabilire gli interventi curativi appropriati	
Edificazione componenti d'arredo parchi e giardini	Adeguare le operazioni colturali alle specificità infrastrutturali del progetto - impianto irrigazione, illuminazione, pavimentazione, ecc.	Disegno architettonico del verde e dei giardini (misure, planimetrie, segni convenzionali) Disposizioni a tutela della sicurezza del lavoratore in operazioni di trattamento verde
	Applicare tecniche di edificazione opere di arredo ornamentale o coordinarne la realizzazione -giochi d'acqua, panchine, pergolati, pavimentazione, opere murarie, ecc.	
	Valutare disposizione e tipologia di arredi alle esigenze e caratteristiche della popolazione vegetale dell'area	

## Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Codificazione progetti di parchi e giardini	Le operazioni di codificazione di progetti del verde	Lettura e accettazione dell'idea progettuale; Sistemazioni ed adattamenti tecnici e di contesto per la realizzabilità	Progetto del verde riadattato e realizzabile	Prova pratica in situazione
Diagnosi e trattamento terreno	Le operazioni di diagnosi e trattamento del terreno	Verifica del terreno e campionamenti d'analisi; Esecuzione lavorazioni del terreno: movimentare terra, vangare, ecc esecuzione trattamenti del terreno: concimare, seminare, disinfestare, ecc.	Terreno ospitale per le piantagioni	
Piantagione, cura e prevenzione piante	Le operazioni di piantagione, cura e prevenzione delle piante	Selezione e acquisizione piante; esecuzione operazioni e cure colturali: trapianti, piantagione, ancoraggi, irrigazione, concimazione, rilevazione malattie, parassiti, insetti dannosi realizzazione trattamenti di prevenzione e cura	Piante a dimora e in salute	
Edificazione componenti d'arredo parchi e giardini	Le operazioni di edificazione componenti d'arredo di parchi e giardini	Realizzazione sedi d'impianto conformi all'impianto d'irrigazione; edificazione laghetti, giochi d'acqua, panchine, pergolati, pavimentazioni ed altri eventuali opere edili previste dal progetto; realizzazione l'impianto di irrigazione previsto nel progetto	Parchi e giardini allestiti	



■ **Area Professionale: Progettazione e gestione del verde**  
**Cod. 17.56 Tecnico del verde**

<b>Descrizione sintetica</b>
Il <i>Tecnico del verde</i> è in grado di progettare nella sua completezza la struttura di spazi verdi (parchi e giardini), traducendo le esigenze funzionali ed estetiche di piante ed infrastrutture in soluzioni paesaggistiche realizzabili. La Certificazione è di approfondimento tecnico-specializzazione. Pertanto, per assicurare il raggiungimento degli obiettivi formativi, è necessario che l'utenza sia già in possesso di conoscenze-capacità pregresse (di norma attinenti l'area professionale) da accertare prima dell'avvio delle azioni formative. Tali conoscenze-capacità possono essere state acquisite attraverso altri percorsi di formazione professionale, istruzione, esperienze professionali.

La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni di 300 ore finalizzate alla professionalizzazione di giovani-adulti. Le azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage che potrà oscillare dal 20 al 60% del monte-ore complessivo.  
 Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di alcune competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle competenze. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore

Profili collegati-collegabili alla figura	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	6113 Giardinieri, coltivatori orticoli e in vivaio
Sistema classificatorio ISTAT	6.4.1.3. Agricoltori e operai agricoli specializzati di vivai, coltivazioni di fiori, piante ornamentali, di ortive protette e di orti stabili
Sistema informativo EXCELSIOR	4.10.02 Giardinieri, coltivatori orticoli e in vivaio
Sistema di codifica professioni Ministero del Lavoro	322101 Agronomo paesaggista

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Sviluppo creativo soluzioni paesaggistiche del verde	Comprendere la natura del fabbisogno di soluzioni paesaggistiche e comprenderne il significato per l'utente	Fisiologia vegetale: caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche piante Il ciclo vegetativo delle piante Specie e varietà botaniche e relative caratteristiche Caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche dei terreni e pratiche agronomiche Tecniche di riconoscimento, prevenzione e cura delle patologie più comuni delle piante e dei terreni Disegno tecnico e architettonico: misure, planimetrie, segni e simboli, metodi e scale di rappresentazione, sezioni, ecc Software di rappresentazione grafica e simulazione tridimensionale (sistemi CAD per l'ambiente) Elementi e tecniche di progettazione del verde Tecniche di piantumazione, produzione e manutenzione del verde Tecnologia e componentistica degli impianti idraulici di irrigazione Disposizioni a tutela della sicurezza del lavoratore in operazioni di trattamento verde Tecniche e strumenti anche visivi per la sicurezza nelle aree verdi (VTA -valutazione stabilità alberi-, ecc.)
	Restituire la semantica della richiesta di parchi e giardini riflessa in soluzioni paesaggistiche multiple	
	Proporre le soluzioni progettuali funzionali alle caratteristiche pedoclimatiche dell'area: tipologia terreno -umidità, clima, ecc. e tipologia antropica -età, cultura, abitudini-	
	Ideare composizioni architettonici e giochi di piante che restituiscano la dimensione stagionale -sempreverdi, fiori, sfoglianti	
Progettazione tecnica parchi e giardini	Delineare l'area in macro-zone a funzionalità d'uso specifica - zone sole, zone ombra, zone gioco, ecc. -	
	Predefinire i portamenti funzionali ed estetici, individuali e reciproci, delle piante ornamentali - arbusti, piante erbacee, alberi, fiori - e calcolarne il sesto d'impianto	
	Stabilire caratteristiche tecniche dell'impianto di irrigazione in funzione dei fabbisogni irrigui delle differenti piante	
	Definire posizione e struttura dei corpi illuminanti, della pavimentazione e degli altri eventuali elementi di arredo -opere murarie, panchine, gazebo, giochi, pergolati, ecc. -	
Sviluppo grafico soluzioni paesaggistiche del verde	Tradurre qualità morfologiche e funzionali in elementi di rappresentazione grafica	
	Applicare tecniche grafiche di tipo tradizionale -schizzo, disegno a matita, ecc.	
	tradurre il valore aggiunto della rappresentazione bi/tridimensionale della simulazione in miglioramenti/variazioni progettuali	
	Adottare software applicativi per la rappresentazione grafica a due o tre dimensioni	

Configurazione componenti del verde e d'arredo di parchi e giardini	Scegliere elementi del verde ed architettonici garantendo armonia, funzionalità e compatibilità ambientale alla soluzione	
	Stabilire i requisiti tecnico-strutturali dell'opera complessiva, dal verde agli elementi infrastrutturali -misure, materiali, ecc.	
	Ordinare la cronologia degli interventi e procedure di realizzazione delle opere verdi progettate	
	Valutare e delineare la dimensione economica dell'opera progettata	

#### Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Sviluppo creativo di soluzioni paesaggistiche	Le operazioni di sviluppo creativo di soluzioni paesaggistiche	Raccolta di informazioni e acculturazione usi, costumi e caratteristiche della committenza; Ispezioni, ricognizioni nelle aree di progettazione nuova o di rivisitazione del verde; Elaborazione dell'idea progettuale in fieri di soluzioni paesaggistiche	Studio di fattibilità della soluzione paesaggistica	Prova pratica in situazione
Progettazione tecnica parchi e giardini	Le operazioni di progettazione tecnica di parchi e giardini	Ispezioni, ricognizioni nelle aree di progettazione nuova o di rivisitazione del verde; elaborazione tecnica micro e macro componenti progettuali; formulazioni tecniche condizioni di fattibilità	Progetto tecnico di massima redatto	
Sviluppo grafico soluzioni paesaggistiche del verde	Le operazioni di sviluppo grafico dei progetti del verde	Disegno di particolari e complessivi corredati delle specifiche geometriche; modificazioni nello sviluppo progettuale	Disegno tecnico realizzato in bi-tridimensione	
Configurazione componenti del verde e d'arredo di parchi e giardini	Le operazioni di configurazione progetti di parchi e giardini	Riesame progetto tecnico di massima; Redazione progetto di dettaglio; Redazione schede tecnico-procedurali di dettaglio; supervisione realizzazione del parco o del giardino	Progetto definitivo della soluzione paesaggistica ideata	

■ **Area Professionale: Progettazione e produzione alimentare**  
**Cod. 18.57 Operatore agro-alimentare**

<p><b>Descrizione sintetica</b></p> <p>L'<i>Operatore agro-alimentare</i> è in grado di gestire le diverse fasi del processo produttivo agro-alimentare, utilizzando macchine e strumenti propri degli specifici ambiti e cicli di lavorazione. Per le sue specifiche di ruolo, la Certificazione può essere considerata <i>entry-level</i>, vale a dire di accesso all'area professionale, conseguibile da utenti che non siano in possesso di conoscenze-capacità pregresse.</p>
--


La Certificazione può essere conseguita, attraverso la frequenza di azioni formative della durata di 600 ore finalizzate all'acquisizione delle abilità professionali di ruolo. Tali azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage, che potrà oscillare dal 30 al 60% del monte-ore complessivo. Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle stesse. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.

Profili collegati-collegabili alla figura	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	827 Addetti alle macchine per le lavorazioni alimentari e affini
Sistema classificatorio ISTAT	6.4.6.5.1 Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni alimentari 7.3.1 Operai addetti a macchinari fissi nell'agricoltura e nella prima trasformazione dei prodotti agricoli 7.3.2 Operai addetti a macchinari fissi per l'industria alimentare
Sistema informativo EXCELSIOR	4.09 Addetti nel settore alimentare
Sistema di codifica professioni Ministero del Lavoro	651105 Confezionatore di carni e pesci 651112 Insaccatore di carni 651304 Cernitore di frutta 651310 Conserviere 731301 Addetto all'impianto per lo sgombero del letame 731401 Frigorista nel settore lattiero caseario 731402 Pastorizzatore 731403 Refrigeratore per il trattamento igienico del latte 731404 Sterilizzatore nel trattamento del latte 732101 Riempitore di scatolame di carne e pesce 732200 Conduttori di apparecchi per la lavorazione industriale di prodotti lattiero caseari 732300 Conduttori di macchinari industriali per la macinazione di cereali e spezie per prodotti da forno 732400 Conduttori di macchinari per il trattamento di frutta, mandorle, verdure, legumi e riso 732500 Conduttori di impianto per la produzione e raffinazione dello zucchero 732821 Confezionatore di bevande in bottiglia 732838 Imbottigliatore di acque minerali 732912 Operatore di macchine per la calibrazione di frutta 732913 Operatore di macchine per la cernita di agrumi
Repertorio delle professioni ISFOL	<i>Agroalimentare</i> Conduttore di impianti per la lavorazione dello zucchero Conduttore di impianti per la lavorazione di cereali e pasta Conduttore di impianti per la lavorazione di frutta ed ortaggi Conduttore di impianti per la lavorazione di bevande alcoliche Conduttore di impianti per la produzione di mangimi Addetto alla lavorazione del latte Addetto alla prima lavorazione delle carni Addetto alla lavorazione del pesce Addetto alla produzione di prodotti a base di carni
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi OBNF	cod. 56 Conduttori processi pre-trasformazione cod. 57 Conduttori processi (molitura, pastificazione, prodotti da forno) cod. 67 Conduttori sistemi automatizzati cod. 83 Operatori di produzione e servizi vari

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Predisposizione e regolazione macchinari e attrezzature dell'agro-alimentare	Identificare i macchinari e le attrezzature da regolare per le diverse fasi di produzione	<p>Il ciclo di produzione agroalimentare: fasi, attività e tecnologie</p> <p>Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti alimentari</p> <p>Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari</p> <p>Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari: celle frigorifere e isotermiche, pastorizzatori, caldaie, forni, ecc.</p> <p>Tecniche di preparazione e conservazione degli alimenti</p> <p>Tecnologie per il confezionamento dei prodotti: macchine riempitrici, aggraffatrici, astucciatrici, incartatrici, ecc.</p> <p>Strumenti di misurazione della temperatura, umidità, ecc.</p> <p>Principi, scopi e campo di applicazione della HACCP e della normativa di riferimento</p> <p>Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro per le lavorazioni agro-alimentari</p>
	Impostare i parametri di funzionamento dei macchinari per la lavorazione delle materie prime e semilavorati	
	Riconoscere le più frequenti anomalie di funzionamento	
	Mantenere pulizia ed igiene degli impianti di produzione	
Trattamento materie prime e semilavorati alimentari	Identificare e monitorare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e semilavorati in entrata	
	Adottare sistemi di stoccaggio e conservazione delle materie prime e dei semilavorati	
	Utilizzare i macchinari e le tecniche per l'igienizzazione, pulitura e preparazione delle materie prime e dei semilavorati	
Lavorazione e conservazione prodotti agro-alimentari	Individuare e selezionare le materie prime ed i semilavorati secondo quanto stabilito nel programma di produzione	
	Provvedere al dosaggio delle materie prime durante le diverse fasi del ciclo produttivo	
	Riconoscere le trasformazioni chimico-fisiche degli alimenti durante le fasi di lavorazione (cottura, stagionatura, ecc.)	
	Proteggere e preservare il deterioramento del prodotto utilizzando i macchinari e gli strumenti di confezionamento	
Controllo qualità agro-alimentare	Adottare procedure operative di lavorazione in applicazione del sistema HACCP	
	Riconoscere e prevenire i rischi igienico sanitari relativamente alla propria persona e all'ambiente di lavoro	
	Verificare qualità del prodotto durante e al termine del processo di lavorazione	
	Identificare eventuali anomalie nel ciclo di produzione	



## Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Predisposizione e regolazione macchinari e attrezzature dell'agro-alimentare	Le operazioni di predisposizione e manutenzione dei macchinari	Regolazione dei macchinari e delle attrezzature per le diverse fasi di lavorazione; Esecuzione di cicli di prova; Esecuzione delle manutenzioni ordinarie (pulizia, controllo componenti, ecc.)	Macchinari ed attrezzature in condizioni ottimali di efficienza e sicurezza	Prova pratica in situazione 
Trattamento materie prime e semilavorati alimentari	Le operazioni di trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari	Stoccaggio delle materie prime e semilavorati secondo gli standard forniti; Preparazione delle materie prime per le successive lavorazioni	Materie prime e semilavorati predisposti per la lavorazione	
Lavorazione e conservazione prodotti agro-alimentari	Le operazioni di lavorazione e conservazione dei prodotti agro-alimentari	Realizzazione della miscela delle materie prime; Elaborazione semilavorati e lavorati alimentari; Realizzazione di test sulle lavorazioni intermedie; confezionamento dei prodotti	Prodotti confezionati	
Controllo qualità agro-alimentare	Le operazioni di controllo qualità agro-alimentare	Raccolta ed archiviazione dei dati di campionatura e analisi dei prodotti; taratura e manutenzione delle attrezzature di analisi e misura degli standard qualitativi; Controllo della qualità del prodotto finito secondo gli standard forniti	Prodotto finito rispondente ai parametri di qualità	

■ **Area Professionale: Progettazione e produzione alimentare**  
**Cod. 18.59 Operatore delle lavorazioni carni**

**Descrizione sintetica**  
 L'Operatore delle lavorazioni carni è in grado di lavorare carni e tagli carnei nonché di realizzare prodotti a base di carne utilizzando strumenti ed attrezzature specifiche adeguatamente selezionate al tipo di carne, prodotto e lavorazione. Per le sue specifiche di ruolo, la Certificazione può essere considerata *entry-level*, vale a dire di accesso all'area professionale, conseguibile da utenti che non siano in possesso di conoscenze-capacità pregresse.

La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni formative della durata di 600 ore finalizzate all'acquisizione delle abilità professionali di ruolo. Tali azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage, che potrà oscillare dal 30 al 60% del monte-ore complessivo. Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle stesse. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.

Profili collegati-collegabili alla figura	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	7411 Addetti alla lavorazione della carne, del pesce e assimilati
Sistema classificatorio ISTAT	6.5.1.1 Macellai, pescaioli e assimilati
Sistema informativo EXCELSIOR	4.09.01 Addetti alla lavorazione carni e pesci
Sistema di codifica professioni Ministero del Lavoro	651112 Insaccatore di carni 651113 Macellaio 651114 Macellatore 651118 Norcino 651123 Salsicciaio 651130 Stagionatore di carni 651132 Tagliatore di macelleria 651134 Trituratore di carni 651135 Stagionatore di carni 651136 Salumiere
Repertorio delle professioni ISFOL	Agroalimentare Addetto alla produzione di prodotti a base di carne Addetto alla prima lavorazione delle carni

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Trattamento tagli e semilavorati carni	Riconoscere le diverse tipologie di carni e le caratteristiche fisiche e anagrafiche dei differenti tagli - età, caratteristiche organolettiche, stato di salute, ecc.	Il ciclo di trasformazione delle carni: fasi, attività e tecnologie Specie animali d'origine: bovini, ovini, suini, avicoli Anatomia e fisiologia degli animali e dei tagli carnei Principali nozioni di merceologia della carne e dei prodotti a base di carne Comportamenti fisico-chimici e microbiologici della carne legati alle procedure di lavorazione, trasformazione e conservazione Modalità, tecniche ed operazioni di lavorazione e trasformazione della carne: macellazione, eviscerazione, sezionatura, disosso, controlli Tipologie e meccanismi di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per la lavorazione, trasformazione della carne e la conservazione dei prodotti a base di carne: coltelli, seghe elettriche, celle frigorifere e isotermiche, forni, ecc. Impiantistica elettrica ed elettronica L'organizzazione della struttura di riferimento Principi, scopi e campo di applicazione della HACCP e della normativa di riferimento Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro per le
	Prevedere i comportamenti della carne sottoposta alle differenti tipologie di lavorazione e manipolazione	
	Utilizzare la strumentazione più adeguata - coltelli, seghe elettriche, ecc. in relazione agli interventi e caratteristiche della carne	
	Adottare sistemi di conservazione dei tagli carnei e dei semilavorati	
Macellazione e prima lavorazione della carne	Leggere l'anatomia dell'animale e dei diversi tagli carnei	Il ciclo di trasformazione delle carni: fasi, attività e tecnologie Specie animali d'origine: bovini, ovini, suini, avicoli Anatomia e fisiologia degli animali e dei tagli carnei Principali nozioni di merceologia della carne e dei prodotti a base di carne Comportamenti fisico-chimici e microbiologici della carne legati alle procedure di lavorazione, trasformazione e conservazione Modalità, tecniche ed operazioni di lavorazione e trasformazione della carne: macellazione, eviscerazione, sezionatura, disosso, controlli Tipologie e meccanismi di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per la lavorazione, trasformazione della carne e la conservazione dei prodotti a base di carne: coltelli, seghe elettriche, celle frigorifere e isotermiche, forni, ecc. Impiantistica elettrica ed elettronica L'organizzazione della struttura di riferimento Principi, scopi e campo di applicazione della HACCP e della normativa di riferimento Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro per le
	Definire la migliore disposizione dell'animale per avviare il processo di macellazione	
	Applicare tecniche di macellazione dell'animale: sgozzamento, pistola, ecc.	
	Applicare tecniche di base ed avanzate di prima lavorazione della carne: scuoiamento, sezionatura, disosso, eviscerazione, taglio, ecc.	
Trasformazione tagli carnei	Definire tipologie di lavorazione e relative tecnologie per la trasformazione dei tagli carnei	Il ciclo di trasformazione delle carni: fasi, attività e tecnologie Specie animali d'origine: bovini, ovini, suini, avicoli Anatomia e fisiologia degli animali e dei tagli carnei Principali nozioni di merceologia della carne e dei prodotti a base di carne Comportamenti fisico-chimici e microbiologici della carne legati alle procedure di lavorazione, trasformazione e conservazione Modalità, tecniche ed operazioni di lavorazione e trasformazione della carne: macellazione, eviscerazione, sezionatura, disosso, controlli Tipologie e meccanismi di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per la lavorazione, trasformazione della carne e la conservazione dei prodotti a base di carne: coltelli, seghe elettriche, celle frigorifere e isotermiche, forni, ecc. Impiantistica elettrica ed elettronica L'organizzazione della struttura di riferimento Principi, scopi e campo di applicazione della HACCP e della normativa di riferimento Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro per le
	Impostare correttamente le diverse fasi di lavorazione dei tagli carnei: tagli, cottura, spillatura, ecc.	
	Stabilire tempi, temperature, metodi di intervento in relazione alle principali alterazioni organolettiche dei tagli carnei sottoposti a trasformazione	
	Rilevare problemi e criticità di trasformazione dei tagli carnei	
Composizione semilavorati carni	Identificare la struttura base del prodotto carneo al fine di predisporre ingredienti e loro possibili combinazioni	

	Selezionare i tagli carnei più idonei da utilizzare in relazione al prodotto da realizzare	lavorazioni agro-alimentari
	Scegliere qualità e dosaggi di spezie ed altri prodotti alimentari per la composizione di semilavorati carnei	
	Configurare il prodotto finito secondo forma, peso dimensione richieste	

#### Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Trattamento tagli e semilavorati carnei	Le operazioni di trattamento di tagli e semilavorati carnei	Preparazione dei tagli e semilavorati carnei; conservazione dei tagli e semilavorati carnei; manutenzione delle apparecchiature, strumentazioni e macchinari di lavorazione delle carni	Tagli e semilavorati carnei trattati secondo le norme HACCP e rispondenti agli standard di qualità previsti	
Macellazione e prima lavorazione della carne	Le operazioni di macellazione e prima lavorazione della carne	Posizionamento dell'animale per la macellazione; macellazione dell'animale; sezionatura, taglio, eviscerazione, disosso carcasse	Tagli di carne pronti per la trasformazione	
Trasformazione tagli carnei	Le operazioni di trasformazione dei tagli carnei	Taglio di carne, cottura, disosso, spillatura di tagli carnei	Tagli carnei finiti e tagli carnei pronti per la produzione di prodotti semilavorati	
Composizione semilavorati carnei	Le operazioni di composizione di semilavorati carnei	Impasto di carne - salatura, sgrassatura, ecc. Produzione di semilavorati a base di carne	Prodotti a base di carne confezionati	

■ **Area Professionale: Progettazione e produzione alimentare**  
**Cod. 18.59 Operatore delle lavorazioni lattiero-casearie**

<b>Descrizione sintetica</b>
L'Operatore delle lavorazioni lattiero-casearie è in grado di realizzare prodotti caseari freschi e stagionati, utilizzando metodologie e tecnologie specifiche nelle diverse fasi di lavorazione. Per le sue specifiche di ruolo, la Certificazione può essere considerata <i>entry-level</i> , vale a dire di accesso all'area professionale, conseguibile da utenti che non siano in possesso di conoscenze-capacità pregresse.

La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni formative della durata di 600 ore finalizzate all'acquisizione delle abilità professionali di ruolo. Tali azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage, che potrà oscillare dal 30 al 60% del monte-ore complessivo. Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle stesse. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.

Profili collegati-collegabili alla figura	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	7413 Addetti alle lavorazioni casearie
Sistema classificatorio ISTAT	6.5.1.5. Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni artigianali casearie
Sistema informativo EXCELSIOR	4.09.04 Addetti alla produzione di latte e alle produzioni casearie
Sistema di codifica professioni Ministero del Lavoro	651501 Battitore di formaggi 651503 Cagliatore 651504 Casaro 651506 Formaggiaio 732215 Stagionatore caseario industriale
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi nell'artigianato EBNA	Operatore di produzione (Casaro)

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Trattamento latte e derivati	Leggere le caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche ed organolettiche del latte: proteine, grasso, cariche batteriche, ecc.	Il ciclo di produzione del latte, tipologia di alimentazione e foraggio, pascolo, mungitura, malattie dell'apparato mammario, ecc. Proprietà e ruolo delle composizioni alimentari diversamente utilizzate Caratteristiche chimico, biologiche e nutrizionali del latte e dei prodotti utilizzati nella lavorazione del formaggio Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, stagionatura e conservazione dei prodotti caseari (fermentazioni, coagulazione, acidificazione, ecc.) Tecniche di manipolazione del latte e lavorazione dei prodotti caseari: pastorizzazione, scrematura, filatura, battitura, messa in forma, spazzolatura, massellatura Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione, stagionatura e conservazione dei prodotti caseari: celle frigorifere, silos, pastorizzatori, impastatrici, caldaie, salamoie, ecc. Strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di fermentazione, ecc. Principi, scopi e campo di applicazione della HACCP e della normativa di riferimento Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro per le lavorazioni alimentari
	Identificare le differenti tipologie di latte e riconoscere le diverse movimentazioni a cui è stato sottoposto: trattamenti termici, tempo, ecc.	
	Valutare la qualità nutrizionale e salutare del latte in ingresso, riconoscendo le caratteristiche produttive d'origine di massima - alimentazione, pascolo, mungitura, ecc.	
	Utilizzare la strumentazione più adeguata alla trasformazione del latte e dei suoi derivati in relazione a caratteristiche e tipologia di lavorazione	
Lavorazione cagliata	Combinare gli elementi ausiliari per la coagulazione della caseina - caglio, fermenti lattici, ecc.	Tecniche di manipolazione del latte e lavorazione dei prodotti caseari: pastorizzazione, scrematura, filatura, battitura, messa in forma, spazzolatura, massellatura Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione, stagionatura e conservazione dei prodotti caseari: celle frigorifere, silos, pastorizzatori, impastatrici, caldaie, salamoie, ecc. Strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di fermentazione, ecc. Principi, scopi e campo di applicazione della HACCP e della normativa di riferimento Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro per le lavorazioni alimentari
	Leggere i comportamenti della cagliata durante i diversi stadi di produzione: trasformazioni molecolari, fermentazione, ecc.	
	Valutare i diversi stadi di coagulazione della caseina - fermentazione, taglio della cagliata- attuando interventi specifici	
Filatura ed acidificazione cagliata	Determinare l'immersione ottimale della cagliata in acqua calda (80°) ed acida: tempo, gradazione acida, temperatura, ecc.	Tecniche di manipolazione del latte e lavorazione dei prodotti caseari: pastorizzazione, scrematura, filatura, battitura, messa in forma, spazzolatura, massellatura Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione, stagionatura e conservazione dei prodotti caseari: celle frigorifere, silos, pastorizzatori, impastatrici, caldaie, salamoie, ecc. Strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di fermentazione, ecc. Principi, scopi e campo di applicazione della HACCP e della normativa di riferimento Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro per le lavorazioni alimentari
	Valutare la consistenza elastica e filante della cagliata in relazione alle tipologie di prodotti freschi e filanti da realizzare	
	Applicare tecniche di manipolazione al prodotto caseario per ottenere le forme volute: impastatura, filatura, stiratura, ecc.	
	Stabilire le condizioni di acidità ed umidità per la produzione della ricotta	
Maturazione e stagionatura cagliata	Riconoscere i comportamenti fisico-chimici e biologici del prodotto determinati dal processo di fermentazione della cagliata	Tecniche di manipolazione del latte e lavorazione dei prodotti caseari: pastorizzazione, scrematura, filatura, battitura, messa in forma, spazzolatura, massellatura Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione, stagionatura e conservazione dei prodotti caseari: celle frigorifere, silos, pastorizzatori, impastatrici, caldaie, salamoie, ecc. Strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di fermentazione, ecc. Principi, scopi e campo di applicazione della HACCP e della normativa di riferimento Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro per le lavorazioni alimentari
	Applicare le tecniche di caseificazione: salatura, miscelatura, spazzolatura, massellatura, conservazione	
	Trasformare l'impasto in un semilavorato rispettando forma e dimensioni stabilite	
	Stabilire condizioni di stagionatura -temperatura, gradi di umidità, ecc. e di rifinitura-battitura, ecc. del prodotto caseario	

## Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Trattamento latte e derivati	Le operazioni di trattamento del latte e derivati	Prelevamento campioni d'analisi; preparazione del latte e dei suoi derivati; Manutenzione delle apparecchiature, strumentazioni e macchinari di lavorazione del latte e derivati	Latte e derivati trattati secondo le norme HACCP e rispondenti agli standard di qualità previsti	Prova pratica in situazione
Lavorazione cagliata	Le operazioni di realizzazione della cagliata	Preparazione dei fermenti lattici; Miscelazione accorta dei fermenti -o caglio- con la materia prima; verifica degli stadi di fermentazione della cagliata; taglio della cagliata	Cagliata pronta per la realizzazione delle differenti tipologie di prodotti caseari	
Filatura ed acidificazione cagliata	Le operazioni di filatura e acidificazione della cagliata	Collocazione della cagliata in ambiente caldo e acido; verifica della consistenza elastica e filante della cagliata; filatura, stiratura, impastatura della cagliata e della ricotta	Prodotti caseari freschi o filanti realizzati	
Maturazione e stagionatura cagliata	Le operazioni di stagionatura della cagliata	Controllo del processo di fermentazione; salatura, miscelatura, spazzolatura del prodotto caseario adagiato in forme; regolazione della temperatura e del livello di umidità dell'ambiente di stagionatura; battitura della forma	Prodotti caseari stagionati	




■ **Area Professionale: Progettazione e produzione alimentare**  
**Cod. 18.60 Progettista Alimentare**

<b>Descrizione sintetica</b>
<p>Il <i>Progettista alimentare</i> è in grado di tradurre in formulazioni alimentari i fabbisogni e le esigenze del mercato realizzando combinazioni alimentari nuove o modificative e ingegnerizzazioni tecnologiche per lo sviluppo e l'industrializzazione del prodotto. La Certificazione è di approfondimento tecnico-specializzazione.</p> <p>Pertanto, per assicurare il raggiungimento degli obiettivi formativi, è necessario che l'utenza sia già in possesso di conoscenze-capacità pregresse (di norma attinenti l'area professionale) da accertare prima dell'avvio delle azioni formative.</p> <p>Tali conoscenze-capacità possono essere state acquisite attraverso altri percorsi di formazione professionale, istruzione, esperienze professionali.</p>

La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni di 300 ore finalizzate alla professionalizzazione di giovani-adulti. Le azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage che potrà oscillare dal 20 al 60% del monte-ore complessivo. Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di alcune competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle competenze. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore

Profili collegati-collegabili alla figura	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	3211 Tecnici delle scienze biologiche e alimentari
Sistema classificatorio ISTAT	3.1.1.7 Tecnici dei prodotti alimentari
Sistema informativo EXCELSIOR	1.03.01 Specialisti e tecnici delle scienze biologiche e biochimiche
Sistema di codifica professioni Ministero del Lavoro	311703 Tecnico dell'alimentazione 311705 Tecnologo alimentare e bio-alimentare
Repertorio delle professioni ISFOL	Agroalimentare Tecnologo delle produzioni alimentari

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Ricerca ideativa prodotti alimentari	Comprendere ed analizzare la domanda di mercato relativa a richieste di nuovi prodotti alimentari o modifiche/variazioni di quelli esistenti	Il ciclo di produzione e le tendenze dell'agroalimentare Proprietà e ruolo dei diversi ingredienti alimentari
	Identificare i possibili ambiti di consumo del prodotto alimentare sulla base delle esigenze di gusto e nutrizionali rilevate	Caratteristiche e reazioni fisiche, chimiche e microbiologiche degli ingredienti alimentari
	Analizzare caratteristiche tecnologiche ed economiche degli omologhi prodotti alimentari presenti sul mercato	Processi fisico-chimici di trasformazione alimentare - liofilizzazione, sterilizzazione, fermentazione-
	Valutare convenienza produttiva in termini di competitività del prodotto sul mercato	Metodi, tecniche e strumenti di lavorazione, trasformazione e conservazione delle materie prime vegetali e/o animali
Sviluppo formulazioni alimentari	Tradurre esigenze ed intuizioni alimentari in formulazioni alimentari	Qualità nutrizionali, merceologiche e salutari degli ingredienti alimentari
	Riconoscere caratteristiche, esigenze e condizionamenti reciproci dei diversi ingredienti alimentari	Comportamenti, abitudini e necessità dietetiche e di alimentazione
	Predeterminare le relazioni tra caratteristiche alimentari e formulazioni finali	Tendenze alimentari dei consumatori ed esigenze del mercato alimentare
	Adeguare standard di qualità nutrizionali e salutari alle formulazioni alimentari nel rispetto delle norme internazionali di prodotto e di processo	Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e strumenti per la produzione, conservazione e il confezionamento dei prodotti alimentari
Composizione prodotto alimentare campione	Leggere i comportamenti condizionali e reattivi nella produzione pilota delle aggregazioni alimentari formulate - chimici, biologici, organolettici, ecc.	
	Rilevare problemi e criticità tecnico-realizzative in fase di produzione pilota	
	Riconoscere il livello di rispondenza tecnica delle prototipizzazioni alimentari alle formulazioni previste	

	Individuare miglieorie tecnologiche, processuali e procedurali nella produzione alimentare	Tecniche e procedure di preparazione e conservazione dei cibi Tecniche di analisi, ricerca e lettura dei dati di laboratorio Programmi informatici di ausilio alle formulazioni Principi, scopi e campo di applicazione della HACCP e della normativa di riferimento Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro per le lavorazioni agro-alimentari Procedure di tutela qualità ed igiene dei cibi
 Configurazione composizioni alimentari	Tradurre i dati/indici della produzione pilota in armonizzazioni alimentari	
	Valutare la combinazione ottimale tra risorse tecnologiche ed economiche -costo, prodotti alimentari, ecc.	
	Valutare tecnologie e proceduralità ad elevata affidabilità e precisione -ambientale, salutare, nutrizionale, ecc.	
	Stabilire i requisiti e le procedure di produzione della composizione alimentare	

#### Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Ricerca ideativa prodotti alimentari	Le operazioni di ricerca ideativa di prodotti alimentari	Esame dei comportamenti di consumo e dei bisogni del consumatore; elaborazione di idee alimentari nuove o innovative indagine del sistema di offerta dei principali <i>competitor</i>	Studio di realizzabilità del prodotto alimentare	Prova pratica in situazione
Sviluppo formulazioni alimentari	Le operazioni di sviluppo di formulazioni alimentari	elaborazione di misceleazioni alimentari; registrazione di reazioni e condizionamenti non adeguati; Verifica degli standard di qualità e nutrizionali	Formulazione alimentare realizzata	
Composizione prodotto alimentare campione	Le operazioni di composizione del prodotto alimentare campione	Assistenza alla realizzazione del prototipo alimentare; Elaborazione dei risultati parziali e finali delle prove alimentari; Assaggio e prove di gusto e rispondenza	Prototipo alimentare prodotto	
Configurazione composizioni alimentari	La attività di configurazione delle composizioni alimentari finali	Apporto di modifiche nella composizione e formulazione alimentare; elaborazione composizione alimentare finale; Registrazione dati e proceduralità tecniche di produzione	Scheda tecnica del prodotto alimentare redatta	

■ **Area Professionale: Progettazione e produzione alimentare**  
**Cod. 18.61 Operatore di panificio e pastificio**

<b>Descrizione sintetica</b>
L'Operatore di panificio e pastificio è in grado di realizzare molteplici prodotti pastifici freschi e prodotti di panificazione intervenendo sulle varie fasi del processo di lavorazione con metodologie e tecnologie specifiche. Per le sue specifiche di ruolo, la Certificazione può essere considerata <i>entry-level</i> , vale a dire di accesso all'area professionale, conseguibile da utenti che non siano in possesso di conoscenze-capacità pregresse.

La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni formative della durata di 600 ore finalizzate all'acquisizione delle abilità professionali di ruolo. Tali azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage, che potrà oscillare dal 30 al 60% del monte-ore complessivo. Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle stesse. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.

Profili collegati-collegabili alla figura	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	8724 Addetti alle macchine per la lavorazione dei prodotti da forno, pasta e cioccolato
Sistema classificatorio ISTAT	6.5.1.2. Panettieri e pastai artigianali 7.3.2.9 Conducenti di macchinari per la produzione di pasticcerie e prodotti da forno
Sistema informativo EXCELSIOR	3.01.03 Panificatori e assimilati 4.09.03 Addetti alla produzione di pane, pasta e dolci
Sistema di codifica professioni Ministero del Lavoro	512244 Fornaio 512267 Pastaio 651202 Fornaio panificatore 651204 Panettiere 651205 Panificatore 651206 Pastaio artigianale 732305 Addetto all'impastatrice di prodotti da forno 732313 Cilindrata pastaio 732336 Tiratore di pasta alimentare
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi nell'artigianato EBNA	Impastatore Fornaio Fornaio - imprenditore

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Lavorazione impasti	Scegliere e valutare qualità e dosaggi degli ingredienti in ingresso in funzione del tipo di prodotto da realizzare	Il ciclo di lavorazione del pane e dei prodotti di pasta fresca Caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche e nutrizionali delle materie prime e dei prodotti utilizzati nella lavorazione dei prodotti di panificio e pastificio Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, lievitazione e cottura del pane e della pasta fresca (fermentazioni, vaporizzazione, volatilizzazione, ecc.) Tecniche di manipolazione dell'impasto e lavorazione sfoglie e prodotti semilavorati: formatura, tiratura, cilindratura, ecc. Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione dell'impasto e della sfoglia, la lievitazione e la cottura: impastatrici, celle di lievitazione, forni, ecc. Strumenti di misurazione della
	Leggere le caratteristiche fisico-chimiche e comportamentali degli ingredienti durante la lavorazione dell'impasto -acqua, sale, farine, strutto, ecc.	
	Selezionare la composizione di impasti base in funzione della tipologia di prodotto da realizzare e delle condizioni ambientali esterne	
	Utilizzare attrezzature e tecniche adeguate alla lavorazione degli impasti	
Lavorazione sfoglia e formatura semilavorati	Applicare tecniche ed utilizzare attrezzature adeguate alla lavorazione delle sfoglie	Tecniche di manipolazione dell'impasto e lavorazione sfoglie e prodotti semilavorati: formatura, tiratura, cilindratura, ecc. Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione dell'impasto e della sfoglia, la lievitazione e la cottura: impastatrici, celle di lievitazione, forni, ecc. Strumenti di misurazione della
	Riconoscere al tatto consistenza dell'impasto: elasticità, umidità, rigidità, ecc.	
	Applicare tecniche e procedure manuali di formatura e cilindratura trasformando l'impasto in un semilavorato	
	Rilevare anomalie nel processo di impasto e tradurle in armonizzazioni ulteriori	
Lievitazione semilavorati	Determinare l'ambientazione ottimale delle celle di lievitazione: umidità, temperatura, ecc.	Strumenti di misurazione della
	Riconoscere comportamenti e trasformazioni fisico-chimiche del prodotto	
	Valutare la consistenza dei prodotti di panificazione e determinare il tempo complessivo della lievitazione	

	Rilevare anomalie nel processo di lievitazione e tradurle in interventi e procedure modificative	temperatura, umidità, grado di lievitazione e cottura, ecc. Principi, scopi e campo di applicazione della HACCP e della normativa di riferimento Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro per le lavorazioni alimentari
Cottura prodotti di panificazione	Determinare l'ambientazione ottimale dei forni in relazione alle caratteristiche fisiche ed organolettiche desiderate -consistenza, forma, peso, ecc.	
	Leggere i comportamenti reattivi del prodotto nel forno in relazione ai diversi gradi di temperatura -evaporazione eccessiva dell'acqua, volatilizzazione sostanze aromatiche, sviluppi anomali del volume del pane, ecc.	
	Rilevare anomalie nel processo di cottura e tradurle in interventi e procedure modificative anche di carattere tecnologico -temperatura, tempo, ecc.	
	Valutare qualità dei pani prodotti traducendo eventuali difetti in interventi e procedure modificative	



**Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza**

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Lavorazione impasti	Le operazioni di lavorazione degli impasti	Controllo qualità materie prime in ingresso; programmazione delle miscele d'impasto; Lavorazione impasti e controllo del processo d'impasto	Impasti lavorati secondo ricetta e nel rispetto degli standard di qualità e sicurezza	Prova pratica in situazione
Lavorazione sfoglia e formatura semilavorati	Le operazioni di lavorazione sfoglia e formatura semilavorati	Tiratura sfoglia; programmazione strumentazioni per la lavorazione della sfoglia; verifica consistenza ed elasticità sfoglia; formatura semilavorati	Prodotti di pasticceria e/o panificio formati secondo ricetta	
Lievitazione semilavorati	Le operazioni di lievitazione semilavorati	programmazione celle di lievitazione; supervisione del processo di lievitazione; verifica con tatto della consistenza fisica semilavorati	Prodotti di panificio lievitati secondo ricetta	
Cottura prodotti di panificazione	Le operazioni cottura di prodotti di panificazione	Programmazione forni di cottura; supervisione del processo di cottura; verifica colore, consistenza, friabilità, sapore	Prodotti di panificazione finiti	

■ **Area Professionale: Progettazione e produzione alimentare**  
**Cod. 18.62 Operatore di vinificazione**

<p><b>Descrizione sintetica</b></p> <p>L'Operatore di vinificazione è in grado di presidiare la trasformazione dell'uva in prodotti vinicoli, utilizzando metodologie e tecnologie specifiche nelle diverse fasi di lavorazione.</p> <p>Per le sue specifiche di ruolo, la Certificazione può essere considerata <i>entry-level</i>, vale a dire di accesso all'area professionale, conseguibile da utenti che non siano in possesso di conoscenze-capacità pregresse.</p>
--

La certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni formative della durata di 600 ore finalizzate all'acquisizione delle abilità professionali di ruolo. Tali azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage, che potrà oscillare dal 30 al 60% del monte-ore complessivo. Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle stesse. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.

Profili collegati-collegabili alla figura	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	78278 Addetti alle macchine per la lavorazione della birra, del vino e di altre bevande
Sistema informativo EXCELSIOR	4.09.03 Addetti alla produzione di pane, pasta e dolci 4.09.10 Addetti alle macchine per la produzione del vino e di altre bevande
Sistema di codifica professioni Ministero del Lavoro	311701 Enologo 311702 Enotecnico 512279 Vinaio 522217 Assaggiatore vini 732812 Cantiniere (industria vinicola) 732813 Cantiniere di fermentazione (industria vinicola) 732814 Cantiniere di filtrazione (industria vinicola) 732822 Correttore di vini



Unità di competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Sviluppo sensoriale composizione prodotti vinicoli	Leggere le caratteristiche fisiche, organolettiche e di maturazione dell'uva - grado zuccherino, acidità, acqua, colorazione, diametro dell'acino, ecc. riconoscendo le differenti tipologie e varietà in ingresso	Il ciclo di maturazione dell'uva e la vendemmia Caratteristiche chimiche e microbiologiche dell'uva e dei prodotti di vinificazione Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla fermentazione, delle uve Tecniche di lavorazione e di fermentazione dell'uva: pressatura, di rasatura, pigiatura, malo lattica, travasi, filtraggi, ecc. Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione delle uve e dei prodotti vinicoli: presse, torchi, botti, ecc. Strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di fermentazione, ecc. Principi, scopi e campo di applicazione della HACCP e della normativa di riferimento Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro per le lavorazioni alimentari
	Riconoscere le caratteristiche fisiche, chimico-biologiche ed organolettiche del vino -grado zuccherino, alcool, acidità, acqua, tannini, colorazione, diametro dell'acino, ecc. nelle diverse fasi di vinificazione	
	Memorizzare gli equilibri tra le sostanze odorose e gli elementi dolci, acidi ed amari del sapore dei vini -morbidezza, corposità, povertà, pastosità, ecc.	
	Valutare la qualità alimentare e degustativa dei prodotti vinicoli nelle diverse fasi di vinificazione	
Trasformazione delle uve	Individuare le tecniche più adeguate di prima trasformazione dell'uva in relazione alle caratteristiche del prodotto in ingresso e alla tipologia di prodotto vinicolo da realizzare -pressatura, di rasatura, pigiatura leggera o di rasatura, ecc.	
	Selezionare tipologia e sistemi di strumentazione del processo di vinificazione iniziale in relazione alle caratteristiche del prodotto vinicolo da realizzare	
	Stabilire tempi e metodi di intervento in relazione alle principali alterazioni fisiche ed organolettiche delle uve sottoposte a trasformazione	
	Valutare problemi e criticità nei procedimenti di prima lavorazione delle uve	

Fermentazione prodotti vinicoli	Riconoscere i comportamenti fisico-chimici e biologici del prodotto vinicolo determinati dal processo di fermentazione delle uve	
	Stabilire condizioni ottimali di fermentazione -temperatura e aerazione- del prodotto vinicolo	
	Valutare natura e tipologia degli interventi specifici da adottare durante l'intero processo di fermentazione - rimontaggi, travasi, pulizia del vino, areazione, sviluppo calore, ecc.	
	Applicare gli interventi correttivi definiti per orientare e ri-orientare il processo di fermentazione	
Trattamento prodotti vinicoli	Valutare la natura dell'equilibrio costitutivo e degustativo del prodotto vinicolo delineando le diverse armonie	
	Individuare tipologia e natura dei trattamenti necessari alla variazione dei processi di lavorazione e applicare i trattamenti correttivi definiti	
	Predefinire la combinazione ottimale tra prodotti vinicoli di diverse botti, terre e zone	
	Stabilire qualità dell'assemblaggio e le condizioni di modificazione e garantire la tracciabilità dei prodotti vinicoli	



#### Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Sviluppo sensoriale composizione prodotti vinicoli	Le operazioni di sviluppo sensoriale composizione prodotti vinicoli	Assaggi delle uve; degustazione dei prodotti vinicoli; Osservazione colore prodotti vinicoli; odorazione prodotti vinicoli	Uve e prodotti vinicoli secondo standard stabiliti	Prova pratica in situazione
Trasformazione delle uve	Le operazioni di prima lavorazione delle uve	Pressatura uva; pigiatura leggera delle uve; Diraspamento delle uve	Uva lavorata pronta per la trasformazione in vino	
Fermentazione prodotti vinicoli	Le operazioni di fermentazione dei prodotti vinicoli	Controllo del processo di fermentazione; Regolazione della temperatura e dell'aerazione dell'ambiente di fermentazione; rimontaggi, travasi e pulizia dei vini	Vini e prodotti vinicoli per la degustazione a tavola	
Trattamento prodotti vinicoli	Le operazioni di trattamento dei prodotti vinicoli	Miscelazione accorta elementi chimici e tannini; Assemblaggi e taglio dei vini	Processi di vinificazione secondo standard stabiliti	

■ **Area Professionale: Progettazione e produzione alimentare**  
**Cod. 18.63 Tecnico del sistema agricolo integrato**

<p><b>Descrizione sintetica</b></p> <p>Il <i>Tecnico del sistema agricolo integrato</i> esegue attività tecnico-professionali di tipo operativo, con autonomia e responsabilità, su indicazione altrui. Opera nei cicli produttivi delle piccole, medie e grandi aziende agricole, zootecniche, agrituristiche e agro-industriali.</p> <p>La Certificazione è di approfondimento tecnico-specializzazione.</p> <p>Pertanto, per assicurare il raggiungimento degli obiettivi formativi, è necessario che l'utenza sia già in possesso di conoscenze-capacità pregresse (di norma attinenti l'area professionale) da accertare prima dell'avvio delle azioni formative.</p> <p>Tali conoscenze-capacità possono essere state acquisite attraverso altri percorsi di formazione professionale, istruzione, esperienze professionali.</p>
--


La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni di 300 ore finalizzate alla professionalizzazione di giovani-adulti. Le azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage che potrà oscillare dal 20 al 60% del monte-ore complessivo. Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di alcune competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle competenze. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore

Profili collegati-collegabili alla figura	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	827 Addetti alle macchine per le lavorazioni alimentari e affini
Sistema classificatorio ISTAT	6.4.6.5.1 Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni alimentari 7.3.1 Operai addetti a macchinari fissi nell'agricoltura e nella prima trasformazione dei prodotti agricoli 7.3.2 Operai addetti a macchinari fissi per l'industria alimentare
Sistema informativo EXCELSIOR	4.09 Addetti nel settore alimentare
Sistema di codifica professioni Ministero del Lavoro	651105 Confezionatore di carni e pesci 651112 Insaccatore di carni 651304 Cernitore di frutta 651310 Conserviere 731301 Addetto all'impianto per lo sgombero del letame 731401 Frigorista nel settore lattiero caseario 731402 Pastorizzatore 731403 Refrigeratore per il trattamento igienico del latte 731404 Sterilizzatore nel trattamento del latte 732101 Riempitore di scatolame di carne e pesce 732200 Conduttori di apparecchi per la lavorazione industriale di prodotti lattiero caseari 732300 Conduttori di macchinari industriali per la macinazione di cereali e spezie per prodotti da forno 732400 Conduttori di macchinari per il trattamento di frutta, mandorle, verdure, legumi e riso 732500 Conduttori di impianto per la produzione e raffinazione dello zucchero 732821 Confezionatore di bevande in bottiglia 732838 Imbottigliatore di acque minerali 732912 Operatore di macchine per la calibratura di frutta 732913 Operatore di macchine per la cernita di agrumi
Repertorio delle professioni ISFOL	<i>Agroalimentare</i> Conduttore di impianti per la lavorazione dello zucchero Conduttore di impianti per la lavorazione di cereali e pasta Conduttore di impianti per la lavorazione di frutta ed ortaggi Conduttore di impianti per la lavorazione di bevande alcoliche Conduttore di impianti per la produzione di mangimi Addetto alla lavorazione del latte Addetto alla prima lavorazione delle carni Addetto alla lavorazione del pesce Addetto alla produzione di prodotti a base di carni
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi OBNF	cod. 56 Conduttori processi pre-trasformazione cod. 57 Conduttori processi (molitura, pastificazione, prodotti da forno) cod. 67 Conduttori sistemi automatizzati cod. 83 Operatori di produzione e servizi vari

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Filiera del sistema agricolo integrato	<p>Classificare gli elementi tecnici, professionali e organizzativi delle strutture aziendali (impianti, strumenti e macchine) del sistema agricolo integrato in base alle caratteristiche funzionali e d'uso</p> <p>Rappresentare le filiere produttive integrate del sistema agricolo, attraverso la descrizione di fasi e attività dei processi di produzione</p> <p>Classificare le aziende del sistema agricolo integrato del territorio, in base a dati quantitativi relativi al numero di aziende, al numero degli addetti, ai volumi di produzione, alle caratteristiche dei prodotti, ai mercati di riferimento, alla tecnologia impiegata</p> <p>Descrivere, rilevare e dare valore, nei singoli processi, ai beni economici e ai fattori produttivi in vista della redditività dell'azienda; classificare i prodotti e le materie prime</p>	<p>Le aziende agricole: processi di produzione</p> <p>Vinificazione, caseificazione, processi dell'industria conserviera, oleifici, mangimifici, trasformazione dei prodotti orticoli</p>
Produzione di materie prime alimentari e servizi ambientali	<p>Individuare le implicazioni ambientali derivate dalla modalità di esecuzione delle prestazioni erogate nei cicli produttivi di filiera utilizzando risorse agricole e naturali</p> <p>Interpretare informazioni e dati interni ed esterni all'azienda relativi all'impatto dei processi produttivi sul patrimonio naturale e agricolo del territorio</p> <p>Individuare i servizi ambientali nelle specifiche produzioni agricole, agro-industriali, agrituristiche e degli allevamenti</p> <p>Individuare i servizi ambientali nelle specifiche produzioni agro-industriali, agrituristiche e degli allevamenti</p>	<p>Territorio, filiere produttive agricole e agro-industriali, volumi di produzione, numero di addetti, indotto, mercati di commercializzazione</p> <p>Impianti industriali nelle aziende agricole e nelle industrie di trasformazione agricola</p> <p>Macchine, strumenti: funzionamento e manutenzione</p> <p>Beni economici, fattori produttivi, redditività nelle aziende del sistema agricolo integrato</p> <p>Agricoltura sostenibile</p>
Norme di igiene e sicurezza sul lavoro	<p>Individuare le caratteristiche, i rischi e la pericolosità specifica dei ruoli lavorativi esercitati nel ciclo produttivo delle aziende del sistema agricolo integrato, in relazione alla normativa vigente</p> <p>Individuare le caratteristiche, i rischi e la pericolosità specifica dei ruoli lavorativi esercitati nel ciclo produttivo delle aziende del sistema agricolo integrato, in relazione agli specifici manuali dei rischi</p> <p>Riconoscere le responsabilità e i ruoli ricoperti dalle figure professionali coinvolte nei processi di lavoro in tema di sicurezza personale e ambientale</p> <p>Rispettare le norme di sicurezza nella pratica operativa specifica</p>	<p>Erbicidi e antiparassitari</p> <p>Gli elementi fertilizzanti del suolo</p> <p>Conservanti</p> <p>Reflui</p> <p>Rifiuti</p> <p>I rischi nel lavoro</p> <p>Dispositivi di protezione individuale</p> <p>Pericolosità delle macchine e delle attrezzature specifiche</p> <p>Riferimenti legislativi e normativi</p>
Controllo qualità e standard di processo	<p>Interpretare le parti del manuale della Qualità totale e/o HACCP aziendale afferenti alle mansioni lavorative specifiche e al ciclo produttivo</p> <p>Riconoscere nella pratica lavorativa gli standard prefissati di processo, di utilizzo delle materie prime e di controllo dei prodotti finiti in uscita.</p> <p>Individuare i punti critici dei processi di lavoro, compilando i documenti predisposti per il monitoraggio e il controllo delle produzioni</p> <p>Ottimizzare le prestazioni nel rispetto dei criteri generali della qualità e dell'autocontrollo e riconoscere le responsabilità e i ruoli ricoperti dalle figure professionali coinvolte nei processi di lavoro in tema di controllo di qualità</p>	<p>Auto-controllo aziendale</p> <p>Sistema di qualità</p> <p>Documentazione tecnica</p>



## Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Filiera del sistema agricolo integrato	Classificazioni e rappresentazioni della filiera agricola integrata	Acquisizione dei processi di produzione a carattere integrato	Ottimizzazione dei processi di produzione	 Prova pratica in situazione
Produzione di materie prime alimentari e servizi ambientali	Operazioni di trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari	Utilizzare risorse agricole, naturali e ambientali per la produzione di materie prime alimentari e servizi ambientali	Produzione di materie prime	
Norme di igiene e sicurezza sul lavoro	Operazione di prevenzione e verifica dei rischi nel lavoro	Individuare le caratteristiche, i rischi e la pericolosità specifica dei ruoli lavorativi esercitati nel ciclo produttivo delle aziende del sistema agricolo integrato	Controllo protezione individuale, macchine ed attrezzature	
Controllo qualità e standard di processo	Operazioni di controllo qualità della filiera agricola integrata	Applicare il controllo di qualità, nelle specifiche operazioni tecnico-professionali sulla base di standard prefissati di processo, di utilizzo delle materie prime e di controllo dei prodotti finiti in uscita	Prodotti finiti rispondenti ai parametri di qualità	

■ **Area Professionale: Progettazione e produzione alimentare**  
**Cod. 18.64 Tecnico del sistema agro-industriale**

<p><b>Descrizione sintetica</b></p> <p>Il "Tecnico del sistema agro-industriale" opera nei cicli produttivi delle medie e grandi aziende agro-industriali eseguendo attività tecnico professionali con autonomia e responsabilità, su indicazione altrui; opera nei cicli produttivi di trasformazione e di conservazione degli alimenti in particolare delle aziende vitivinicole, lattiero-casearie, olearie ed, in generale, delle aziende di trasformazione dei prodotti agricoli in prodotti alimentari.</p> <p>La Certificazione è di approfondimento tecnico-specializzazione.</p> <p>Pertanto, per assicurare il raggiungimento degli obiettivi formativi, è necessario che l'utenza sia già in possesso di conoscenze-capacità pregresse (di norma attinenti l'area professionale) da accertare prima dell'avvio delle azioni formative.</p> <p>Tali conoscenze-capacità possono essere state acquisite attraverso altri percorsi di formazione professionale, istruzione, esperienze professionali.</p>
---

La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni di 300 ore finalizzate alla professionalizzazione di giovani-adulti. Le azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage che potrà oscillare dal 20 al 60% del monte-ore complessivo. Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di alcune competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle competenze. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore

Profili collegati-collegabili alla figura	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	827 Addetti alle macchine per le lavorazioni alimentari e affini
Sistema classificatorio ISTAT	6.4.6.5.1 Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni alimentari 7.3.1 Operai addetti a macchinari fissi nell'agricoltura e nella prima trasformazione dei prodotti agricoli 7.3.2 Operai addetti a macchinari fissi per l'industria alimentare
Sistema informativo EXCELSIOR	4.09 Addetti nel settore alimentare
Sistema di codifica professioni Ministero del Lavoro	651105 Confezionatore di carni e pesci 651112 Insaccatore di carni 651304 Cernitore di frutta 651310 Conserviere 731301 Addetto all'impianto per lo sgombero del letame 731401 Frigorista nel settore lattiero caseario 731402 Pastorizzatore 731403 Refrigeratore per il trattamento igienico del latte 731404 Sterilizzatore nel trattamento del latte 732101 Riempitore di scatolame di carne e pesce 732200 Conduttori di apparecchi per la lavorazione industriale di prodotti lattiero caseari 732300 Conduttori di macchinari industriali per la macinazione di cereali e spezie per prodotti da forno 732400 Conduttori di macchinari per il trattamento di frutta, mandorle, verdure, legumi e riso
Repertorio delle professioni ISFOL	<i>Agroalimentare</i> Conduttore di impianti per la lavorazione dello zucchero Conduttore di impianti per la lavorazione di cereali e pasta Conduttore di impianti per la lavorazione di frutta ed ortaggi Conduttore di impianti per la lavorazione di bevande alcoliche Conduttore di impianti per la produzione di mangimi Addetto alla lavorazione del latte Addetto alla produzione di prodotti a base di carni
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi OBNF	cod. 56 Conduttori processi pre-trasformazione cod. 57 Conduttori processi (molitura, pastificazione, prodotti da forno) cod. 67 Conduttori sistemi automatizzati cod. 83 Operatori di produzione e servizi vari

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Operazioni tecnico-professionali dei cicli produttivi	Identificare e differenziare le singole operazioni tecniche all'interno delle fasi trasformative dei processi agro-industriali	Vinificazione, caseificazione, processi dell'industria conserviera, oleifici, mangimifici, trasformazione dei prodotti orticoli Territorio, filiere produttive, volumi di produzione, numero di addetti, mercati di commercializzazione Beni economici, fattori produttivi, redditività nelle aziende agro-industriali Caratteri esterni, composizione chimica, caratteri varietali, stato igienico sanitario dei prodotti agricoli da trasformare Caratteri esterni, composizione chimica, caratteri varietali, stato igienico sanitario dei prodotti agro-industriali da commercializzare Potenzialità di trasformazione dei prodotti agricoli Prodotti agro-industriali e mercati di commercializzazione Strutture aziendali: processi, funzioni ruoli Strumentazione tecnica, informatica e manuale Concetti di forza, lavoro, potenza, energia, pressione e unità di misura Macchine: funzionamento e manutenzione Impianti industriali Misure di protezione Strumentazione tecnica informatica e manuale Principali categorie di composti organici e loro proprietà Principali biomolecole e Proprietà Laboratorio: organizzazione, materiali, strumenti Principali analisi chimico-fisico-microbiologiche sui prodotti Kit di analisi Format per la comunicazione dei risultati Strumentazione tecnica, informatica e manuale Documenti di trasporto e di compravendita Registrazioni relative a dati di produzione ( <i>report</i> ) Tipologia e normativa civilistica e fiscale dei principali contratti in agricoltura e sui patti agrari IVA agricola Inventario e il patrimonio aziendale Elementi costitutivi e di rilevazione del reddito aziendale Strumentazione tecnica informatica e manuale
	Individuare le implicazioni derivate dalla modalità di esecuzione delle prestazioni	
	Operare nelle diverse fasi lavorative eseguendo prestazioni volte all'ottimizzazione dei risultati nel rispetto dell'auto-controllo aziendale	
	Distinguere, nel processo produttivo, le funzioni degli operatori e le relazioni tra le funzioni ed utilizzare informazioni tecnico-professionali relative alle strutture ed alle modalità di funzionamento delle aziende di trasformazione	
Impiantistica dei processi produttivi	Identificare la funzionalità d'uso di macchine, strumenti e attrezzi per realizzare i processi produttivi	Caratteri esterni, composizione chimica, caratteri varietali, stato igienico sanitario dei prodotti agricoli da trasformare Caratteri esterni, composizione chimica, caratteri varietali, stato igienico sanitario dei prodotti agro-industriali da commercializzare Potenzialità di trasformazione dei prodotti agricoli Prodotti agro-industriali e mercati di commercializzazione Strutture aziendali: processi, funzioni ruoli Strumentazione tecnica, informatica e manuale Concetti di forza, lavoro, potenza, energia, pressione e unità di misura Macchine: funzionamento e manutenzione Impianti industriali Misure di protezione Strumentazione tecnica informatica e manuale Principali categorie di composti organici e loro proprietà Principali biomolecole e Proprietà Laboratorio: organizzazione, materiali, strumenti Principali analisi chimico-fisico-microbiologiche sui prodotti Kit di analisi Format per la comunicazione dei risultati Strumentazione tecnica, informatica e manuale Documenti di trasporto e di compravendita Registrazioni relative a dati di produzione ( <i>report</i> ) Tipologia e normativa civilistica e fiscale dei principali contratti in agricoltura e sui patti agrari IVA agricola Inventario e il patrimonio aziendale Elementi costitutivi e di rilevazione del reddito aziendale Strumentazione tecnica informatica e manuale
	Realizzare la manutenzione ordinaria di macchine, strumenti ed attrezzi utilizzati nei processi produttivi	
Analisi di laboratorio	Controllare aspetti fisico-chimici, organolettici e merceologici delle materie prime e dei prodotti attraverso analisi di laboratorio	Caratteri esterni, composizione chimica, caratteri varietali, stato igienico sanitario dei prodotti agricoli da trasformare Caratteri esterni, composizione chimica, caratteri varietali, stato igienico sanitario dei prodotti agro-industriali da commercializzare Potenzialità di trasformazione dei prodotti agricoli Prodotti agro-industriali e mercati di commercializzazione Strutture aziendali: processi, funzioni ruoli Strumentazione tecnica, informatica e manuale Concetti di forza, lavoro, potenza, energia, pressione e unità di misura Macchine: funzionamento e manutenzione Impianti industriali Misure di protezione Strumentazione tecnica informatica e manuale Principali categorie di composti organici e loro proprietà Principali biomolecole e Proprietà Laboratorio: organizzazione, materiali, strumenti Principali analisi chimico-fisico-microbiologiche sui prodotti Kit di analisi Format per la comunicazione dei risultati Strumentazione tecnica, informatica e manuale Documenti di trasporto e di compravendita Registrazioni relative a dati di produzione ( <i>report</i> ) Tipologia e normativa civilistica e fiscale dei principali contratti in agricoltura e sui patti agrari IVA agricola Inventario e il patrimonio aziendale Elementi costitutivi e di rilevazione del reddito aziendale Strumentazione tecnica informatica e manuale
	Identificare attrezzature, materiali e strumenti	
	Rilevare l'organizzazione del laboratorio e la destinazione delle analisi operando la manutenzione ordinaria dell'ambiente e delle strumentazioni di laboratorio	
	Utilizzare kit specifici di analisi di routine Utilizzare format per la comunicazione ed elaborazione dei risultati	
Sistemi contabili aziendali	Registrazione dati tecnico-economici relativi al ciclo produttivo	Caratteri esterni, composizione chimica, caratteri varietali, stato igienico sanitario dei prodotti agricoli da trasformare Caratteri esterni, composizione chimica, caratteri varietali, stato igienico sanitario dei prodotti agro-industriali da commercializzare Potenzialità di trasformazione dei prodotti agricoli Prodotti agro-industriali e mercati di commercializzazione Strutture aziendali: processi, funzioni ruoli Strumentazione tecnica, informatica e manuale Concetti di forza, lavoro, potenza, energia, pressione e unità di misura Macchine: funzionamento e manutenzione Impianti industriali Misure di protezione Strumentazione tecnica informatica e manuale Principali categorie di composti organici e loro proprietà Principali biomolecole e Proprietà Laboratorio: organizzazione, materiali, strumenti Principali analisi chimico-fisico-microbiologiche sui prodotti Kit di analisi Format per la comunicazione dei risultati Strumentazione tecnica, informatica e manuale Documenti di trasporto e di compravendita Registrazioni relative a dati di produzione ( <i>report</i> ) Tipologia e normativa civilistica e fiscale dei principali contratti in agricoltura e sui patti agrari IVA agricola Inventario e il patrimonio aziendale Elementi costitutivi e di rilevazione del reddito aziendale Strumentazione tecnica informatica e manuale
	Collaborare nella redazione di documenti fiscali e amministrativi obbligatori	
	Collaborare nella redazione degli inventari e dei documenti contabili di sintesi del patrimonio e del reddito aziendale	
	Dettagliare gli elementi di costo delle produzioni	

## Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Operazioni tecnico-professionali dei cicli produttivi	Operazioni e fasi lavorative dei processi agro-industriali	Eeguire operazioni tecnico professionali nel ciclo produttivo delle aziende agricole	operazioni di trasformazione agro-industriale nel ciclo produttivo	Prova pratica in situazione
Impiantistica dei processi produttivi	Funzionalità d'uso di macchine, strumenti e attrezzi per realizzare i processi produttivi	Utilizzare macchine, strumenti attrezzi e impianti per realizzare il processo produttivo	Messa in sicurezza macchine, impianti ed attrezzature	
Analisi di laboratorio	Aspetti fisico-chimici, organolettici e merceologici delle materie prime e dei prodotti	Eeguire semplici analisi di laboratorio	Controllo/interpretazione di alcuni aspetti/dati (derivanti da analisi) fisico-chimici, organolettici e microbiologici dei prodotti da trasformare e dei trasformati	
Sistemi contabili aziendali	Dati tecnico-economici relativi al ciclo produttivo	Operare nella gestione di sistemi contabili	Gestire i principali documenti contabili, provvedendo ai principali adempimenti fiscali e redigere l'inventario del patrimonio Aziendale	

■ **Area Professionale: Progettazione e produzione meccanica ed elettromeccanica**  
**Cod.19.65 Disegnatore meccanico**

**Descrizione sintetica**

Il *Disegnatore meccanico* è in grado di realizzare lo sviluppo tecnico di dettaglio di un prodotto meccanico, individuandone le componenti costruttive e le relative soluzioni tecnologiche di produzione. La Certificazione è di approfondimento tecnico-specializzazione.

Pertanto, per assicurare il raggiungimento degli obiettivi formativi, è necessario che l'utenza sia già in possesso di conoscenze-capacità pregresse (di norma attinenti l'area professionale) da accertare prima dell'avvio delle azioni formative.

Tali conoscenze-capacità possono essere state acquisite attraverso altri percorsi di formazione professionale, istruzione, esperienze professionali.

La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni di 300 ore finalizzate alla professionalizzazione di giovani-adulti. Le azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage che potrà oscillare dal 20 al 60% del monte-ore complessivo.

Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di alcune competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle competenze. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore

Profili collegati-collegabili alla figura	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	3118 Disegnatori industriali, CAD-CAM ed assimilati
Sistema classificatorio ISTAT	3.1.2.6. Disegnatori industriali ed assimilati
Sistema informativo EXCELSIOR	1.01.06 Specialisti e tecnici dell'ingegneria meccanica e mineraria 1.07.02 Disegnatori CAD-CAM ed assimilati
Sistema di codifica professioni Ministero del Lavoro	311616 Disegnatori industriale 311618 Disegnatori meccanico 311620 Disegnatori particolarista (industriale) 311621 Disegnatori sviluppatore (industriale ed architettura) 311622 Disegnatore tecnico 311626 Progettista disegnatore meccanico 311628 Disegnatore progettista 311629 Progettista disegnatore tecnico
Repertorio delle professioni ISFOL	Metalmeccanica Disegnatore progettista con sistemi CAD-CAM
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi OBNF	Meccanica cod. 17 Disegnatori/progettisti Cad
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi nell'artigianato EBNA	Metalmeccanico Progettista e disegnatore CAD/CAM
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi nella Piccola e Media Industria Privata ENFEA	Meccanica Tecnico progettista

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Codificazione particolari e componenti meccanici	<p>Comprendere ed interpretare progetti di prodotti in area meccanica</p> <p>Individuare particolari e componenti meccaniche da sviluppare</p> <p>Determinare caratteristiche di particolari e componenti meccaniche e relativa quotatura</p> <p>Riconoscere accoppiamenti e collegamenti funzionali e tecnici tra gruppi, sottogruppi e particolari</p>	<p>I processi di progettazione nell'area meccanica e produzione meccanica</p> <p>Metodi di progettazione per famiglie di prodotto</p> <p>Metodologie di disegno tecnico: metodi di rappresentazione, scale di rappresentazione, tipi di sezione, convenzioni sulle sezioni, sistemi di quotatura, ecc.</p> <p>Strumenti di disegno tecnico: fogli di lavoro, segni e simboli, ecc.</p> <p>Metodi di rappresentazione grafica e simulazione tridimensionale e relativi applicativi di prototipazione con sistemi CAD</p> <p>Elementi di programmazione CAM</p> <p>Tecnologia e proprietà dei materiali e loro comportamenti in lavorazione</p> <p>Principali metodi di lavorazione su macchine utensili tradizionali ed a controllo numerico e a CNC</p> <p>Inglese tecnico di settore</p> <p>Regole internazionali di unificazione dei disegni -norme UNI</p> <p>Le norme ISO-9000:2000 e relative applicazioni in ambito manifatturiero-meccanico</p>
Sviluppo disegno prodotti in area meccanica	<p>Individuare le specifiche geometriche e funzionali dei particolari e dei complessivi meccanici da sviluppare</p> <p>Applicare metodi e tecniche tradizionali di disegno</p> <p>Utilizzare sistemi CAD per la rappresentazione grafica a due o tre dimensioni</p> <p>Identificare modalità di codifica ed archiviazione delle rappresentazioni grafiche finalizzate alla loro fruizione</p>	
Rappresentazione dinamica prodotti in area meccanica	<p>Adottare modalità di gestione dinamica del disegno di particolari e complessivi meccanici</p> <p>Tradurre il disegno tridimensionale in un formato di simulazione</p> <p>Utilizzare i risultati della simulazione virtuale del prodotto in relazione alle specifiche progettuali</p> <p>Tradurre le non conformità rilevate in modifiche alle specifiche geometriche e funzionali del prodotto meccanico</p>	
Configurazione componenti costruttive e soluzioni tecnologiche di prodotti in area meccanica	<p>Tradurre le specifiche geometriche e funzionali in distinta base</p> <p>Riconoscere le specifiche dei materiali costruttivi in relazione ai fattori di resistenza e reazioni alle principali sollecitazioni</p> <p>Individuare le lavorazioni di massima necessarie alla realizzazione del pezzo</p>	



## Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Codificazione particolari e componenti meccanici	Le operazioni di codificazione di particolari e componenti meccanici	Studio tecnico del progetto	Prodotto meccanico identificato	Prova pratica in situazione
Sviluppo disegno prodotti in area meccanica	Le operazioni di sviluppo del disegno in area meccanica	Disegno di particolari e complessivi corredati delle specifiche geometriche; Costruzione di modelli tridimensionali di particolari e complessivi meccanici	Disegno tecnico di dettaglio realizzato in bi-tridimensione	
Rappresentazione dinamica prodotti in area meccanica	Le operazioni di rappresentazione dinamica dei prodotti in area meccanica	Gestione delle operazioni di prototipizzazione virtuale; Simulazione tridimensionale del funzionamento del prodotto meccanico; pulizia e finitura del prototipo elaborato	Prototipo virtuale realizzato	
Configurazione componenti costruttive e soluzioni tecnologiche di prodotti in area meccanica	Le operazioni di configurazione di componenti costruttive e soluzioni tecnologiche di prodotti in area meccanica	Redazione delle schede materiali del pezzo meccanico; Redazione delle schede tecniche di lavorazione del pezzo meccanico	Distinta base redatta	



■ Area Professionale: Progettazione e produzione meccanica ed elettromeccanica

Cod. 19.66 Installatore-montatore di sistemi elettrico-elettronico

**Descrizione sintetica**

L'Installatore-montatore di sistemi elettrico-elettronici è in grado di assemblare e installare apparecchiature, singoli dispositivi o impianti elettrici ed elettronici. Per le sue specifiche di ruolo, la Certificazione può essere considerata *entry-level*, vale a dire di accesso all'area professionale, conseguibile da utenti che non siano in possesso di conoscenze-capacità pregresse.

La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni formative della durata di 600 ore, finalizzate all'acquisizione delle abilità professionali di ruolo. Tali azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage, che potrà oscillare dal 30 al 60% del monte-ore complessivo. Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle stesse. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.

Profili collegati-collegabili alla figura	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	7241 Installatori e manutentori di apparecchiature elettromeccaniche 7242 Installatori e manutentori apparecchiature elettroniche
Sistema informativo EXCELSIOR	4.04.16 Assemblatori di prodotti meccanici, elettrici ed elettronici
Sistema di codifica professioni Ministero del Lavoro	7.2.7.2 Assemblatori e cablatori di apparecchiature elettriche 7.2.7.3 Assemblatori e cablatori di apparecchiature elettroniche e di telecomunicazioni
Repertorio delle professioni ISFOL	Area Metalmeccanica Montatore-Installatore
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi OBNF	Tecnici di controllo/collaudo Montatori/assemblatori/installatori
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi nella Piccola e Media Industria Privata ENFEA	Collaudatore

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Decodifica strutturale schemi d'impianto	Leggere e interpretare schemi e lay-out di progetto, distinte basi e documentazione tecnica relativi a impianti automatizzati con parti elettrico-elettroniche di comando ed alimentazione di macchine e/o impianti	Le principali tecnologie di automazione industriale Elementi di disegno elettrico-elettronico: particolari e complessivi, segni, simboli, scale e metodi di rappresentazione Principi di elettrotecnica ed elettronica e tecnologia di impianti elettrici: elettronica lineare, digitale, analogica e di potenza Dispositivi di protezione: circuiti di comando, attuazione, regolazione e protezione Materiali e componentistica elettrica/elettronica Principali tecniche di installazione ed assemblaggio di impianti Principali strumenti, apparecchiature e attrezzature di lavoro e relative modalità di utilizzo Metodologie di lettura cataloghi componenti elettrici-elettronici e manuali tecnici Concetti fondamentali di informatica di base applicata alla strumentazione diagnostica Norme di riferimento per l'installazione e la manutenzione di impianti elettrici e macchine Norme antinfortunistiche da rispettare nella fase di installazione e manutenzione impianti elettrici
	Distinguere il funzionamento di ogni singolo elemento/ componente elettrico-elettronico dell'impianto	
	Riconoscere caratteristiche di funzionamento dei componenti e degli apparati dei sistemi e valutarne la corretta impiegabilità	
	Tradurre caratteristiche ed esigenze d'impianto in una valutazione dei processi e delle sequenza di installazione -tempi, strumentazioni, attrezzature, ecc.	
Composizione sistemi elettrico-elettronici	Individuare materiali, componentistica elettrica/elettronica, anche equivalenti, e strumenti per le operazioni di assemblaggio a bordo macchina	
	Applicare le tecniche di assemblaggio elettrico-elettronico su macchine e impianti di automazione	
	Comprendere dati/simboli e istruzioni presenti nei manuali tecnici di riferimento	
	Adottare le specifiche istruzioni per l'assemblaggio e l'installazione di apparecchiature elettriche ed elettroniche di macchine ed impianti	
Adattamento funzionalità impianti elettrico-elettronici	Interpretare le specifiche tecniche di funzionalità dei quadri elettrici e del ciclo di lavorazione della macchina	
	Valutare interventi di regolazione e taratura delle apparecchiature elettriche ed elettroniche installate	
	Utilizzare la strumentazione di controllo per prove di simulazione su quadri elettrici o parti d'impianto	
	Tradurre esigenze di funzionalità in adattamenti della macchina e valutarne la funzionalità	
Controllo sistema impianto elettrico-elettronico	Utilizzare le strumentazioni elettriche ed elettroniche ed eventuali simulatori computerizzati per la verifica del sistema impianto	
	Interpretare le risposte degli strumenti di controllo e le informazioni relative al funzionamento del sistema impianto per valutarne interventi di messa in efficienza produttiva	
	Adottare semplici tecniche di intervento e/o sostituzione su apparecchiature elettrico-elettroniche, anche equivalenti, in dotazione nell'impianto	
	Identificare interventi e strumenti per la risoluzione di eventuali anomalie di funzionamento e tradurli in dati informativi	

## Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Decodifica strutturale schemi d'impianto	Le operazioni di decodifica strutturale schemi di impianto	Studio lay-out d'impianto; studio schemi elettrici; verifica funzionalità dei dispositivi ed apparecchiature; Verifica distinte di lavorazione	Funzionalità e caratteristiche d'impianto adeguatamente comprese	Prova pratica in situazione
Composizione sistemi elettrico-elettronici	Le operazioni di composizione sistemi elettrico-elettronici	Preparazione quadro elettrico Cablaggio; montaggio e installazione di sistemi elettrici ed elettronici; studio delle equivalenze elettriche, meccaniche e funzionali delle apparecchiature e dei dispositivi; consultazione manuali tecnici	Apparecchiatura elettrico/elettronica installata	
Adattamento funzionalità impianti elettrico-elettronici	Le operazioni di adattamento delle funzionalità di impianti elettrico-elettronici	Verifica dei parametri di funzionalità dei quadri elettrici e parti dell'impianto regolazione e taratura delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (tempo, pressione, forza, traslazioni, ecc.); Interventi adattativi/conformativi di macchine ed impianto; Controllo completezza e funzionalità nuovo ciclo macchina	Impianto automatizzato funzionante come da specifiche	
Controllo sistema impianto elettrico-elettronico	Le operazioni di controllo al sistema impianti elettrico-elettronico	Verifiche finali dell'impianto; Rilevazione e risoluzione di eventuali anomalie di funzionamento; Verifica standard di conformità; Verifiche di malfunzionamenti e guasti di impianto; sostituzione di componenti difettosi	Impianto verificato e in esercizio nel rispetto degli standard di sicurezza ed efficienza	

■ **Area Professionale: Progettazione e produzione meccanica ed elettromeccanica**  
**Cod. 19.67 Montatore meccanico di sistemi**

Descrizione sintetica
Il <i>Montatore meccanico di sistemi</i> è in grado di montare gruppi, sottogruppi e particolari meccanici anche con componentistica idraulica e pneumatica, sulla base di documenti di lavoro e disegni tecnici. Per le sue specifiche di ruolo, la Certificazione può essere considerata <i>entry-level</i> , vale a dire di accesso all'area professionale, conseguibile da utenti che non siano in possesso di conoscenze-capacità pregresse.


La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni formative della durata di 600 ore finalizzate all'acquisizione delle abilità professionali di ruolo. Tali azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage, che potrà oscillare dal 30 al 60% del monte-ore complessivo. Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle stesse. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.

Profili collegati-collegabili alla figura	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	8281 Assemblatori di macchinari meccanici
Sistema classificatorio ISTAT	7.2.7.1 Assemblatori in serie di parti di macchine 7.2.7.4 Assemblatori in serie di articoli vari in metallo, in gomma e in materie plastiche 7.2.7.9 Altri operai addetti all'assemblaggio ed alla produzione in serie di articoli industriali
Sistema informativo EXCELSIOR	4.04.16. Assemblatore di prodotti meccanici, elettrici ed elettronici
Sistema di codifica professioni Ministero del Lavoro	623310 Montatore industriale
Repertorio delle professioni ISFOL	Metalmeccanica Montatore/Installatore
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi OBNF	Meccanica cod. 75 Montatori/assemblatori/installatori
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi nell'artigianato EBNA	Metalmeccanico Montatore collaudatore
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi nella piccola e media industria privata ENFEA	Meccanica Addetto alla produzione

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Predisposizione attrezzature di montaggio	Identificare le attrezzature e gli strumenti da utilizzare per le attività di montaggio ed assemblaggio di gruppi, sottogruppi e particolari comprensivi di impianti oleodinamici ed elettropneumatici	I processi di montaggio ed assemblaggio Elementi di tecnologia meccanica-oleodinamica e pneumatica Nozioni elementari di elettrotecnica Caratteristiche e proprietà dei materiali meccanici Attrezzature e strumenti per il montaggio ed assemblaggio meccanico Tecniche di montaggio e assemblaggio di componenti meccaniche Principali organi meccanici di collegamento (viti, anelli, spine, ecc.) e di trasmissione (ruotismi, cinghie, camme, ecc.) e relative applicazioni Strumenti di misura e collaudi Norme del disegno tecnico ed impiantistico: segni e simboli, convenzioni, scale e metodi di rappresentazione Tecnologie e parametri dei principali metodi di aggiustaggio La modulistica di riferimento: schede istruzioni, programmi di produzione, schede controllo conformità Elementi propedeutici sulla Direttiva Macchine e sicurezza prodotti Le norme ISO-9000:2000 e relative applicazioni in ambito manifatturiero-meccanico Le norme per l'igiene e la sicurezza dell'ambiente di lavoro
	Valutare il corretto funzionamento di attrezzature e strumenti di montaggio ed assemblaggio e loro componenti	
	Adottare le previste modalità di messa in efficienza di attrezzature e strumenti per il montaggio e l'assemblaggio	
	Individuare eventuali anomalie di attrezzature e strumenti di montaggio	
Montaggio di gruppi, sottogruppi e particolari meccanici	Comprendere il disegno di gruppi, sottogruppi, particolari meccanici e schemi di impianti oleodinamici ed elettropneumatici	
	Leggere ed applicare i cicli di montaggio e le distinte base di gruppi, sottogruppi e particolari	
	Valutare la disponibilità e la conformità di tutti i pezzi a distinta base	
	Applicare tecniche di montaggio ed assemblaggio di gruppi, sottogruppi, particolari ed impianti oleodinamici ed elettropneumatici	
Controllo conformità del montaggio gruppi, sottogruppi e particolari meccanici	Valutare la conformità e l'efficienza dell'assemblato	
	Individuare i difetti di funzionamento dei prodotti montati ed assemblati	
	Applicare le previste tecniche di collaudo dei prodotti montati ed assemblati	
Adeguamento particolari e gruppi meccanici	Identificare particolari e gruppi meccanici che richiedono un adattamento in opera	
	Valutare la necessità di adattamenti in opera di semplici attrezzi di lavoro	
	Individuare gli interventi da realizzare per l'esecuzione delle operazioni di adattamento in opera	
	Applicare le principali tecniche di adattamento in opera	



**Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza**

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Predisposizione attrezzature di montaggio	Le operazioni di predisposizione delle attrezzature di montaggio	Selezione delle attrezzature per le attività di montaggio ed assemblaggio; pulizia e verifica funzionamento delle attrezzature in uso	Attrezzature predisposte per le attività di montaggio	Prova pratica in situazione 
Montaggio di gruppi, sottogruppi e particolari meccanici	Le operazioni di montaggio di gruppi, sottogruppi e particolari meccanici	Lettura di disegni tecnici e cicli di montaggio; Acquisizione dei pezzi necessari alle lavorazioni; pre-montaggio e montaggio di particolari; Assemblaggio di insiemi meccanici anche con componenti idrauliche e pneumatiche	Prodotto montato ed assemblato sulla base delle specifiche progettuali	
Controllo conformità del montaggio gruppi, sottogruppi e particolari meccanici	Le operazioni di controllo conformità del montaggio di gruppi, sottogruppi e particolari meccanici	Esecuzione delle prove di conformità dell'assemblato; Segnalazione di eventuali difetti di funzionamento; Collaudo dell'insieme assemblato	Prodotto rispondente agli standard qualitativi previsti	
Adeguamento particolari e gruppi meccanici	Le operazioni di adeguamento di particolari e gruppi meccanici	Aggiustaggio di particolari e gruppi meccanici	Particolari e gruppi meccanici adattati ed aggiustati	

■ Area Professionale: Progettazione e produzione meccanica ed elettromeccanica  
Cod. 19.68 Progettista meccanico

Descrizione sintetica

Il *Progettista meccanico* è in grado di concepire e sviluppare prodotti o componenti meccanici definendone caratteristiche funzionali e tecniche.

La Certificazione è di approfondimento tecnico-specializzazione.

Pertanto, per assicurare il raggiungimento degli obiettivi formativi, è necessario che l'utenza sia già in possesso di conoscenze-capacità pregresse (di norma attinenti l'area professionale) da accertare prima dell'avvio delle azioni formative.

Tali conoscenze-capacità possono essere state acquisite attraverso altri percorsi di formazione professionale, istruzione, esperienze professionali.

La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni di 300 ore finalizzate alla professionalizzazione di giovani-adulti. Le azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage che potrà oscillare dal 20 al 60% del monte-ore complessivo.

Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di alcune competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle competenze. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore

Profili collegati-collegabili alla figura

Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	2145 Ingegneri meccanici 3115 Tecnici di ingegneria meccanica
Sistema classificatorio ISTAT	2.2.1.1 Ingegneri meccanici
Sistema informativo EXCELSIOR	1.01.06 Specialisti e tecnici dell'ingegneria meccanica e mineraria 1.01.09 Altri specialisti e tecnici della progettazione e della ricerca e sviluppo
Sistema di codifica professioni Ministero del Lavoro	221101 Ingegnere meccanico 311630 Progettista 311631 Progettista CAD/CAM 311632 Responsabile progettazione 311633 Progettista impianti industriali
Repertorio delle professioni ISFOL	Metalmeccanica Responsabile della progettazione
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi OBNF	Meccanica cod. 13 Progettisti di prodotti cod. 14 Progettisti meccanici
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi nell'artigianato EBNA	Metalmeccanico Progettista e disegnatore CAD/CAM
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi nella Piccola e Media Industria Privata ENFEA	Meccanica Tecnico progettista

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Ricerca ideativa prodotti in area meccanica	Comprendere ed interpretare le richieste di nuovi prodotti o innovazioni di quelli esistenti	Il ciclo della progettazione e produzione meccanica Linee e tipologie di prodotti meccanici Fondamenti geometrici di rappresentazione grafica Metodi della geometria proiettiva e descrittiva Azionamenti, dinamica e controllo dei sistemi meccanici Modellazione e calcolo di strutture meccaniche Metodi di progettazione meccanica con sistemi CAE per il calcolo ingegneristico e con sistemi CAD per la rappresentazione grafica e simulazione tridimensionale Sistemi di gestione dei processi di progettazione Tecnologia dei materiali: proprietà e comportamenti in lavorazione - resistenze e reazioni Principali metodi di lavorazione su macchine utensili tradizionali ed a controllo numerico Inglese tecnico di settore Regole internazionali di unificazione dei disegni - norme UNI Le norme ISO-9000:2000 e relative applicazioni in ambito manifatturiero-meccanico Elementi propedeutici alla Direttiva Macchine e alla disciplina della sicurezza prodotti Problematiche relative ai marchi della qualità dei prodotti Elementi di design di prodotto
	Riconoscere i possibili ambiti applicativi del prodotto da sviluppare e le relative condizioni di contesto	
	Identificare le caratteristiche tecnologiche ed economiche degli omologhi prodotti presenti sul mercato	
	Valutare i costi del ciclo produttivo in termini di competitività	
Sviluppo funzionale prodotti in area meccanica	Tradurre un'esigenza rilevata in una logica di funzionalità meccanica	
	Determinare macro-caratteristiche funzionali del prodotto meccanico in relazione ai possibili ambiti applicativi	
	Determinare funzionalità delle componenti del prodotto da sviluppare e relative connessioni	
	Individuare i parametri di prestazione tecnica del prodotto e relative prove di funzionamento	
Progettazione tecnica prodotti in area meccanica	Identificare il prodotto meccanico nelle sue componenti geometriche	
	Definire particolari costruttivi semplici e complessi del prodotto in relazione a struttura, forma e funzioni identificate	
	Stabilire standard di conformità tecnico-qualitativa nel rispetto delle norme internazionali obbligatorie di prodotto e processo	
	Identificare materiali e possibili tecnologie di produzione coerenti con le specifiche tecniche progettuali	
Razionalizzazione parametri di progettazione in area meccanica	Valutare problemi e criticità di rispondenza tecnica del prodotto progettato	
	Tradurre i dati e le informazioni dei processi a valle della progettazione in indicazioni utili al miglioramento dei parametri progettuali	
	Identificare i requisiti di messa in produzione del prodotto meccanico e le relative condizioni di fabbricazione	

## Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Ricerca ideativa prodotti in area meccanica	Le operazioni di ricerca ideativa di prodotti in area meccanica	Elaborazione dell'idea progettuale in fieri di nuovi prodotti in area meccanica; Elaborazione dell'idea progettuale in fieri di adattamenti e migliorie di prodotti esistenti; Indagine del sistema di offerta dei principali <i>competitor</i>	Studio di fattibilità del prodotto meccanico realizzato	Prova pratica in situazione
Sviluppo funzionale prodotti in area meccanica	Le operazioni di sviluppo funzionale di prodotti in area meccanica	Elaborazione tecnica delle macro-funzioni del prodotto in area meccanica; Specificazione delle funzionalità del prodotto e delle sue eventuali componenti e relative connessioni	Requisiti funzionali di prodotto identificati	
Progettazione tecnica prodotti in area meccanica	Le operazioni di progettazione tecnica di prodotti in area meccanica	Redazione del progetto del prodotto nella sua spazialità ed in relazione al contesto; Documentazione delle qualità tecnico-morfologiche del prodotto; elaborazione delle specifiche di uso e manutenzione	Progetto tecnico di massima redatto	
Razionalizzazione parametri di progettazione in area meccanica	Le operazioni di razionalizzazione dei parametri di progettazione in area meccanica	Assistenza alla realizzazione del prodotto; prove di funzionamento e di rispetto delle specifiche progettuali; riesame del progetto tecnico di dettaglio in relazione ai dati di produzione	Progetto tecnico riesaminato ed approvato	

■ **Area Professionale: Progettazione e produzione meccanica ed elettromeccanica**  
**Cod. 19.69 Tecnico dell'automazione industriale**

**Descrizione sintetica**

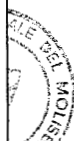
Il *Tecnico dell'automazione industriale* è in grado di approntare il funzionamento, ed intervenire nel programma, di singole macchine o impianti automatizzati, presidiando le attività di collaudo e delibera delle apparecchiature elettroniche di comando, controllo e regolazione dei processi. La Certificazione è di approfondimento tecnico-specializzazione. Pertanto, per assicurare il raggiungimento degli obiettivi formativi, è necessario che l'utenza sia già in possesso di conoscenze-capacità pregresse (di norma attinenti l'area professionale) da accertare prima dell'avvio delle azioni formative. Tali conoscenze-capacità possono essere state acquisite attraverso altri percorsi di formazione professionale, istruzione, esperienze professionali.

La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni di 300 ore finalizzate alla professionalizzazione di giovani-adulti. Le azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage che potrà oscillare dal 20 al 60% del monte-ore complessivo. Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di alcune competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle competenze. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore


**Profili collegati-collegabili alla figura**

Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	2143 Ingegneri elettrotecnici 3113 Tecnici di ingegneria elettrotecnica
Sistema informativo EXCELSIOR	1.01.06 Specialisti e tecnici dell'ingegneria meccanica e mineraria
Sistema di codifica professioni Ministero del Lavoro	3.1.2.3 Elettrotecnici 3.1.2.4 Tecnici elettronici
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi OBNF	Progettisti elettro-elettronici e di sistemi di automazione

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Analisi modello di automazione	Identificare la componentistica meccanica, elettromeccanica, elettronica, pneumatica e oleodinamica costitutiva del sistema automatizzato, in relazione al ciclo di funzionamento della macchina	Caratteristiche e modalità di funzionamento delle macchine e dell'automazione industriale Principi di meccanica, elettromeccanica, pneumatica ed oleodinamica applicata alle tecnologie di automazione Principi di funzionamento, dati tecnici e caratteristiche costruttive delle tecnologie di base dell'automazione industriale Caratteristiche funzionali e di impiego dei principali dispositivi elettromeccanici, elettronici, elettropneumatici per l'automazione industriale Esempi di schemi elettrici relativi alle installazioni di macchine e sistemi Il funzionamento e uso delle principali apparecchiature elettroniche per il comando, il controllo e la regolazione dei processi Principi di funzionamento e programmazione di sistemi industriali a contenuto informatico Tecniche di individuazione di malfunzionamenti o guasti Le norme ISO-9000:2000 e relative applicazioni in ambito manifatturiero-meccanico Norme antinfortunistiche da rispettare nella fase di installazione e manutenzione impianti elettrici
	Riconoscere soluzioni di controllo dell'automatismo in risposta a specifiche esigenze produttivo-organizzative	
	Identificare le apparecchiature di controllo in relazione al sistema automatizzato	
	Applicare le metodologie di programmazione di un sistema di comando e regolazione in ambienti di sviluppo specifico	
Conformazione sistema automatizzato	Individuare la componentistica essenziale in relazione al progetto di automazione della macchina e/o impianto	
	Adottare le istruzioni/procedure specifiche per l'installazione di apparecchiature e dispositivi elettronici di comando, controllo e regolazione dei processi automatizzati	
	Adottare le istruzioni specifiche per l'installazione del software necessario al funzionamento di sistemi o controlli elettronici	
	Comprendere dati/simboli e istruzioni presenti sui manuali tecnici di riferimento	
Configurazione funzionalità macchine /sistemi automatizzati	Applicare le procedure per il collaudo funzionale di una macchina o impianto automatizzati valutando interventi di regolazione/taratura del sistema in base al progetto	
	Interpretare problemi di funzionamento e/o perdita di efficienza di sistemi di produzione automatizzata	
	Identificare l'origine causale del malfunzionamento	
	Adottare tecniche di intervento sulle cause elettrico-elettroniche ed informatiche del malfunzionamento del sistema automatizzato	
Sviluppo potenzialità sistemi automatizzati	Tradurre esigenze di funzionalità in modifiche al sistema/programma automatizzato e valutarne le condizioni di funzionalità operative	
	Tradurre le potenzialità tecnologiche in ipotesi e soluzioni tecniche di prodotto	
	Individuare modifiche hardware e software necessarie al funzionamento della macchina o dell'impianto	
	Individuare migliorie e/o innovazioni tecnologiche per il processo lavorativo in cui opera	



## Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Analisi modello di automazione	Le operazioni di analisi modello di automazione	Studio sistema automatizzato; Esecuzione delle procedure di programmazione dei sistemi di comando e regolazione; integrazione funzionale tra programma software e sistema macchina	Programma software di automazione analizzato	Prova pratica in situazione 
Conformazione sistema automatizzato	Le operazioni di conformazione sistema automatizzato	Montaggio della parte elettronica e di comando; verifica connessioni elettriche tra parte di comando e dispositivi installati; installazione del software di comando sul controllore della macchina; regolazione ed impostazione dei parametri di processo produttivo	Macchina e/o impianto automatizzato ed impostato	
Configurazione funzionalità macchine /sistemi automatizzati	Le operazioni di configurazione funzionalità macchine/sistemi automatizzati	Controllo corretto avanzamento del prodotto nel ciclo; rilevazione cause di malfunzionamento e/o non conformità della macchina o del processo automatizzato; esecuzione interventi di riparazione o sostituzione; realizzazione di modifiche e personalizzazioni al programma software di gestione del sistema automatizzato;	Macchina e/o impianto settati e collaudati	
Sviluppo potenzialità sistemi automatizzati	Le operazioni di sviluppo potenzialità sistemi automatizzati	Rilevazione e decodifica di miglioramenti all'automazione del sistema; Indicazioni di soluzioni tecnologiche alternative/innovative di automazione industriale; indicazioni sull'uso di componenti elettriche ed elettroniche atte al miglioramento del sistema	Proposte di miglioramento realizzabili	

■ **Area Professionale: Progettazione e produzione meccanica ed elettromeccanica**  
**Cod. 19.70 Tecnologo di prodotto/processo nella meccanica**

**Descrizione sintetica**

Il *Tecnologo di prodotto/processo nella meccanica* è in grado di industrializzare una produzione meccanica nel rispetto degli standard qualitativi progettuali richiesti, realizzando ed ottimizzando i relativi processi di produzione in termini di macchinari, attrezzature, tempi e sequenze di lavorazione. La Certificazione è di approfondimento tecnico-specializzazione. Pertanto, per assicurare il raggiungimento degli obiettivi formativi, è necessario che l'utenza sia già in possesso di conoscenze-capacità pregresse (di norma attinenti l'area professionale) da accertare prima dell'avvio delle azioni formative. Tali conoscenze-capacità possono essere state acquisite attraverso altri percorsi di formazione professionale, istruzione, esperienze professionali.

La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni di 300 ore finalizzate alla professionalizzazione di giovani-adulti. Le azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage che potrà oscillare dal 20 al 60% del monte-ore complessivo. Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di alcune competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle competenze. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore

**Profili collegati-collegabili alla figura**

Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	3115 Tecnici di ingegneria meccanica 3119 Tecnici dei processi, programmazione, qualità (NAC)
Sistema classificatorio ISTAT	3.1.2.1 Tecnici meccanici 3.1.2.9 Altri tecnici in scienze ingegneristiche ed assimilati
Sistema informativo EXCELSIOR	1.01.06 Specialisti e tecnici dell'ingegneria meccanica e mineraria 1.01.09 Altri specialisti e tecnici della progettazione e della ricerca & sviluppo
Sistema di codifica professioni Ministero del Lavoro	312901 Analista dei tempi di lavorazione 312902 Analista di metodi di produzione industriale 312903 Analista di processi e cicli di produzione 312936 Tecnologo di processo
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi OBNF	Meccanica cod. 40 Tecnologi di industrializzazione prodotto/processo cod. 43 Tecnici cicli di lavorazione/utilizzo fattori

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Analisi specifiche tecniche e progettuali	Comprendere le simbologie utilizzate nel disegno meccanico, idraulico e pneumatico	Principi di progettazione del ciclo e del processo di lavorazione
	Valutare le specifiche progettuali relative a caratteristiche di prodotto	Principali lavorazioni su macchine utensili
	Prospettare soluzioni progettuali di prodotto- processo	Le lavorazioni meccaniche di
	Interpretare particolari e complessivi meccanici, idraulici e pneumatici anche con l'utilizzo di sistemi CAD/CAE	asportazione e deformazione Le tipologie di produzione industriale (a flusso continuo, su commessa, per lotti)
Configurazione ciclo di lavorazione	Valutare i dati dello storico produttivo aziendale relativamente fasi ed operazioni di lavorazione e loro successione	Elementi disciplinari inerenti la meccanica (matematica, geometria, fisica, ecc.)
	Identificare le singole operazioni di lavorazione ed i relativi tempi valutando il bilanciamento delle fasi di produzione	Principali materiali (ghise, acciai, ecc.) e relative caratteristiche tecnologiche
	Definire modalità operative di controllo qualitativo delle lavorazioni in termini di metodi, strumenti e percorsi	Le Macchine Utensili dalle tradizionali alle CNC ai sistemi FMS (Flexible Manufacturing System): le parti
	Individuare l'ottimizzazione del ciclo produttivo in relazione ad attività realizzabili o non realizzabili-internamente	componenti e la loro funzione, il piano e lo spazio in cui operano, i metodi di gestione/integrazione tecnica
Dimensionamento tecnologie di produzione	Valutare potenzialità e limiti d'uso di tecnologie di produzione adottate e disponibili sul mercato	Principali strumenti di misura: calibri, micrometri, comparatori, ecc.
	Individuare le MU, dalle tradizionali alle CNC, per le diverse tipologie di lavorazione da realizzare	Informatica applicata a MU a CNC e sistemi FMS
	Identificare strumentazioni tecniche idonee alle singole lavorazioni e relative modifiche per ottimizzare la produzione	Principali norme del disegno tecnico: segni e simboli, convenzioni, scale e metodi di rappresentazione
Configurazione processo produttivo	Definire alternative del processo produttivo in funzione di prodotti da realizzare, tecnologie e cicli di lavorazione, nel rispetto dei programmi di produzione	Elementi di programmazione della produzione (tipo Pert e Gantt, ecc.)
	Definire processo produttivo in funzione della prevenzione dei rischi per la sicurezza di persone ed ambiente di lavoro	Caratteristiche dei sistemi informatici di pianificazione delle risorse
	Prevedere la configurazione dell'area di lavoro anche in relazione alla sicurezza	La modulistica aziendale di riferimento: schede istruzioni, programmi di produzione, schede controllo qualità, ecc.
	Identificare le determinanti strutturali e prestazionali d'impianto per l'ottimizzazione del processo produttivo	Le norme ISO-9000:2000 e relative applicazioni in ambito manifatturiero-meccanico Le norme per l'igiene e la sicurezza dell'ambiente di lavoro

**Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza**

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Analisi specifiche tecniche e progettuali	Le operazioni di analisi di specifiche tecniche e progettuali	Letture ed analisi di disegni meccanici, idraulici e pneumatici; Studio dei documenti progettuali ed eventuali capitolati clienti	Analisi tecniche realizzate	Prova pratica in situazione
Configurazione ciclo di lavorazione	Le operazioni di configurazione del ciclo di lavorazione	Stesura dei cicli di lavorazione: fasi, operazioni e relativa successione; specificazione dei tempi di lavorazione delle singole fasi di produzione; collaborazione alla fase di elaborazione dei fabbisogni di risorse	Ciclo di lavorazione definito e strutturato coerentemente con le specifiche progettuali	
Dimensionamento tecnologie di produzione	Le operazioni di dimensionamento delle tecnologie di produzione	Selezione macchinari per le lavorazioni ed eventuale supporto alle decisioni d'acquisto; selezione, adattamento ed ottimizzazione della strumentazione tecnica; Interazione con la programmazione delle macchine utensili	Macchinari e strumentazioni tecniche individuati e disponibili per la lavorazione	
Configurazione processo produttivo	Le operazioni di configurazione processo produttivo	Elaborazione di documentazione tecnica relativa al processo produttivo; lettura dell'area di lavoro e delle condizioni di sicurezza	Processo produttivo configurato	

■ **Area Professionale: Progettazione e produzione abbigliamento e tessile**  
**Cod. 20.71 Operatore dell'abbigliamento**

<b>Descrizione sintetica</b>
L' <i>Operatore dell'abbigliamento</i> è in grado di confezionare un capo di abbigliamento ed altri prodotti tessili finiti su macchine ed impianti automatizzati, seguendo un ciclo di lavorazione predefinito. Per le sue specifiche di ruolo, la Certificazione può essere considerata <i>entry-level</i> , vale a dire di accesso all'area professionale, conseguibile da utenti che non siano in possesso di conoscenze-capacità pregresse.

La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni formative della durata di 600 ore finalizzate all'acquisizione delle abilità professionali di ruolo. Tali azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage, che potrà oscillare dal 30 al 60% del monte-ore complessivo. Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle stesse. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.

Profili collegati-collegabili alla figura	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	8263 Addetti alle macchine da cucire 8269 Addetti alle macchine per la lavorazione di prodotti tessili, di pellicceria e pelletteria
Sistema classificatorio ISTAT	7.2.6.3 Operai addetti a macchinari industriali per confezioni di abbigliamento in stoffa e affini 7.2.6.9 Altri operai addetti a macchinari dell'industria tessile e delle confezioni assimilati
Sistema informativo EXCELSIOR	4.06.03 Sarti, cucitori ed altri addetti al confezionamento
Repertorio delle professioni ISFOL	Operaio qualificato
Sistema di codifica professioni Ministero del Lavoro	726301 Addetto agli stiratoi per capi confezionati 726302 Addetto alla imbastitrice per confezioni 726302 Bordatore di prodotti tessili 726304 Cucitore a macchina per produzione in serie di abbigliamento 726305 Tagliatore a macchina per produzione in serie di abbigliamento
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi OBNF	Confezione cod. 30 Confezionista polivalente (taglio, cucito, stiro) cod. 32 Operatori di produzione e servizi vari
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi nell'artigianato EBNA	Abbigliamento Operatori al taglio manuale e/o computerizzato Cucitore Stiratore Ripassatore Imbustatore operatore addetto al confezionamento Addetto al controllo qualità
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi nella piccola e media industria privata ENFEA	Tessile-abbigliamento Addetto alla produzione

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Approntamento macchine della confezione	Riconoscere le macchine della confezione da utilizzare per le diverse fasi di produzione	Il ciclo di produzione della confezione tessile-abbigliamento: fasi, attività e tecnologie Tipologie delle principali macchine della confezione e apparecchiature: macchine lineari e speciali, tagliacuce, collaretta, piedini, guide, vaporetta, pressa, schede tecniche di lavorazione, ecc. Meccanismi e parametri di funzionamento delle macchine della confezione e apparecchiature Principali tipologie di prodotto: capi/spalla, gilet, impermeabile, gonne, pantaloni, ecc. Elementi identificativi del prodotto: tipologia, tagli, tabelle, misure, parti del modello Caratteristiche merceologiche dei principali tipi di materiali tessili e loro comportamento durante le lavorazioni Principali metodi di cucitura Principali tecniche di stesura taglio dei prodotti Procedure e modulistica per il controllo qualità del processo di produzione tessile Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro della produzione tessile
	Individuare le principali apparecchiature da applicare alle macchine: piedini, aghi speciali, ecc.	
	Comprendere le schede di lavoro per l'impostazione dei parametri di confezione	
	Riconoscere le anomalie di funzionamento	
Taglio materiali tessili	Identificare le caratteristiche tecniche dei materiali (altezza, verso, disegni, ripetizioni) e rilevare eventuali difetti dei tessuti	
	Verificare la predisposizione dei tessuti per il taglio al fine di rimuovere eventuali tensioni in conformità con le istruzioni di stenditura	
	Applicare le principali tecniche di taglio ai diversi tipi di materiale tessile	
	Riconoscere eventuali anomalie dei tessuti per le annotazioni di accompagnamento ai prodotti tagliati	
Assemblaggio prodotti tessili	Comprendere la scheda tecnica di lavorazione/assemblaggio	
	Scegliere le parti che compongono un capo di abbigliamento individuandone le componenti	
	Applicare le principali tecniche di cucitura ai diversi tipi di materiale tessile	
	Rilevare i difetti sui tessuti e sui semi-lavorati	
Stiratura capi e prodotti tessili	Utilizzare le macchine e le tecniche per la stiratura eliminando i difetti di presentazione: pressatura, plissettatura, a vapore, ecc.	
	Riconoscere la diversa reazione delle fibre tessili al calore e al vapore	
	Verificare il capo finito eliminando i difetti di presentazione	

**Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza**

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Approntamento macchine della confezione	Le operazioni di approntamento macchine della confezione	Montaggio delle apparecchiature adeguate alla lavorazione richiesta; Preparazione e regolazione delle macchine sulla base della scheda tecnica di lavorazione dei prodotti; Esecuzione di semplici operazioni ordinarie di manutenzione della macchina; segnalazione delle anomalie rilevate	Macchine della confezione pulite, funzionanti ed impostate secondo le diverse tipologie di lavorazione da eseguire	Prova pratica in situazione
Taglio materiali tessili	Le operazioni di taglio dei tessuti	Rilevazione dei difetti su materiali tessili e semi-lavorati; taglio materiali tessili; segnalazione dei difetti rilevati	Materiali tessili tagliati secondo la scheda tecnica e gli ordini di lavoro	
Assemblaggio prodotti tessili	Le operazioni di assemblaggio dei prodotti tessili	Rilevazione dei difetti sui semilavorati; realizzazione delle cuciture; congiunzioni di parti di materiali tessili mediante tecniche tradizionali ed innovative; Rifinitura del capo in tutti i dettagli e accessori previsti	Capo assemblato e rifinito secondo il modello di riferimento/scheda tecnica	
Stiro capi e prodotti tessili	Le operazioni di stiro dei capi e dei prodotti tessili	Stiratura intermedia per l'assemblaggio; finissaggio dei prodotti tessili; stiratura del capo finito; abbigliamento e imbusto del capo finito	Semilavorati e/o capo finito stirati e imbustati	

■ **Area Professionale: Progettazione e produzione abbigliamento e tessile**  
**Cod. 20.72 Operatore della maglieria**

Descrizione sintetica
L'Operatore della maglieria è in grado di smacchinare e/o assistere alla realizzazione di teli e parti calate in maglia utilizzando macchine rettilinee e circolari secondo un ciclo di lavorazione predefinito e confezionare prodotti di maglieria. Per le sue specifiche di ruolo, la Certificazione può essere considerata <i>entry-level</i> , vale a dire di accesso all'area professionale, conseguibile da utenti che non siano in possesso di conoscenze-capacità pregresse.


La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni formative della durata di 600 ore finalizzate all'acquisizione delle abilità professionali di ruolo. Tali azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage, che potrà oscillare dal 30 al 60% del monte-ore complessivo. Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle stesse. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.

Profili collegati-collegabili alla figura	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	7432 Tessitori, maglieristi e assimilati 7436 Cucitori, ricamatori e assimilati 8262 Addetti alle macchine per la tessitura e la lavorazione a maglia
Sistema classificatorio ISTAT	6.5.3.2 Tessitori e maglieristi a mano e su telai manuali 7.2.6.2 Operai addetti a telai meccanici per la tessitura e la maglieria
Sistema informativo EXCELSIOR	4.06.01 Addetti agli impianti per la produzione di tessuti 4.06.03 Sarti, cucitori ed altri addetti al confezionamento
Repertorio delle professioni ISFOL	
Sistema di codifica professioni Ministero del Lavoro	655223 Maglierista 726223 Magliera a macchina automatica 726224 Maglierista su macchine cotton 726225 Maglierista su telai a catena 726226 Maglierista su telai circolari 726227 Maglierista su telai rettilinei
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi OBNF	Tessitura cod. 25 Tessitori polivalenti (preparazione e tessitura) cod. 26 Operatori di produzione e servizi vari
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi nell'artigianato EBNA	Abbigliamento Operatore su macchine rettilinee, circolari, telai automatici elettronici e con sistemi CAD Rimagliatore Puntinista
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi nella piccola e media industria privata ENFEA	Tessile-abbigliamento Addetto alla produzione

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Approntamento macchine della tessitura e confezione prodotti di maglieria	Riconoscere le macchine di tessitura e confezione maglieria da utilizzare per le diverse fasi di lavorazione	Il ciclo di produzione della maglieria: fasi, attività e tecnologie Meccanismi e parametri di funzionamento delle principali macchine per la tessitura: rettilinee, circolari, per lavorazioni speciali e relative apparecchiature accessorie Meccanismi e parametri di funzionamento delle macchine per la confezione capi di maglieria e apparecchiature Tecnologie e processi per la nobilitazione, decorazione e manutenzione dei prodotti Tecniche di tessitura e di confezione dei capi in maglia Principali tipologie di prodotto in maglia Elementi identificativi del prodotto: intrecci, materiali, taglie, tabelle misure, particolari Caratteristiche merceologiche dei principali tipi di fibre tessili e filati per la maglieria esterna e loro comportamento durante le lavorazioni e trattamenti Struttura della maglia e degli intrecci per i fusti e le rifiniture Principali metodi di taglio e confezione Procedure e modulistica per il controllo qualità del processo di produzione tessile Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro della produzione tessile
	Individuare le principali apparecchiature da applicare alle macchine per la tessitura e la confezione dei prodotti di maglieria	
	Valutare l'impostazione delle macchine di tessitura e confezione maglieria e i relativi parametri di funzionamento	
	Riconoscere le anomalie di funzionamento delle macchine per la tessitura e la confezione dei prodotti di maglieria	
Approntamento filati pre-tessitura	Applicare tecniche per la preparazione delle rocche-bobine per la tessitura: roccatura, ritorcitura, ritorcitura con binatura, paraffinatura, ripristino oli, ecc.	
	Riconoscere i filati necessari a costruire gli intrecci in maglia	
	Valutare la resa dei filati in rapporto alla composizione, finezza, intrecci, accostamenti e materiali diversi e tecnologia	
	Valutare la resa degli intrecci sottoposti a trattamenti quali vaporizzo e stiro	
Tessitura capo maglieria	Valutare ordini di grandezza e proporzioni relative per la riproduzione del telo o di parti calate secondo le misure date	
	Riconoscere i punti di maglia: rasato, maglia unita, jacquard, intarsio, sagomate per la tessitura del capo	
	Applicare tecniche di tessitura di maglieria a tricot e sagomata, tenendo conto di titolo del filato, gradazione e resa	
	Riconoscere i difetti del telo quali, in particolare, le barrature e le cimose difettose	
Confezione capo maglieria	Applicare le tecniche per la preparazione del telo alla stabilità dimensionale riconoscendone le diverse reazioni durante le fasi di taglio e confezione	
	Riconoscere le parti che compongono un capo di abbigliamento di maglieria individuandone i particolari costruttivi	
	Applicare le procedure per il taglio del telo e le principali tecniche di cucitura e finitura del capo di maglieria	
	Rilevare eventuali imperfezioni di tessitura per la rifinitura dei filati sospesi ed il finissaggio del capo	



## Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Approntamento macchine della tessitura e confezione prodotti di maglieria	Le operazioni di approntamento delle macchine della tessitura e confezione capi in maglia	Regolazione delle macchine sulla base delle caratteristiche dei filati e degli intrecci impiegati e delle operazioni da effettuare; Montaggio delle apparecchiature adeguate alla lavorazione richiesta; esecuzione di semplici operazioni ordinarie della macchina; segnalazione delle anomalie rilevate	Macchine della tessitura e confezione prodotti di maglieria pulite, funzionanti ed impostate secondo le diverse tipologie di lavorazione da eseguire	 Prova pratica in situazione
Approntamento filati pre-tessitura	Le operazioni di approntamento dei filati pre-tessitura	Preparazione dei filati e avvolgimento su rocche-bobine adatte al tipo di macchine; realizzazione delle prove di resa di filati; realizzazione di campionature per l'accostamento di materiali diversi; verifica della resa dei trattamenti quali vaporizzo e stiro	Filati trattati e preparati per la tessitura	
Tessitura capo maglieria	Le operazioni di tessitura di teli e parti calate del capo maglieria	Realizzazione e/o assistenza alla realizzazione di teli di maglia (aperti-tubolari); realizzazione e/o assistenza alla realizzazione di teli e parti di un capo di maglieria calata; realizzazione e/o assistenza alla realizzazione di rifiniture del capo	Teli in maglia smacchinati, di peso, morbidezza, spessore, gradazione secondo la struttura definita dalla scheda tecnica e/o ordini di lavoro	
Confezione capo maglieria	Le operazioni di confezione del capo maglieria	Preparazione del telo: prefusto, vaporizzo e prestiro per la stabilità dimensionale; realizzazione del taglio e della confezione del capo maglieria; rifinitura del capo in tutti i dettagli e accessori previsti; collaudo e correzione dei difetti sul telo finito	Capo in maglieria assemblato secondo il modello di riferimento/scheda tecnica e/o ordini di lavoro	

■ **Area Professionale: Progettazione e produzione abbigliamento e tessile**  
**Cod. 20.73 Modellista dell'abbigliamento**

**Descrizione sintetica**

Il *Modellista dell'abbigliamento* è in grado di costruire e rappresentare graficamente, traducendo l'idea dello stile, il modello del capo-collezione, partecipando alla individuazione delle componenti costruttive e delle relative soluzioni tecnologiche di riproduzione. La Certificazione è di approfondimento tecnico-specializzazione.


Pertanto, per assicurare il raggiungimento degli obiettivi formativi, è necessario che l'utenza sia già in possesso di conoscenze-capacità pregresse (di norma attinenti l'area professionale) da accertare prima dell'avvio delle azioni formative.

Tali conoscenze-capacità possono essere state acquisite attraverso altri percorsi di formazione professionale, istruzione, esperienze professionali.

La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni di 300 ore finalizzate alla professionalizzazione di giovani-adulti. Le azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage che potrà oscillare dal 20 al 60% del monte-ore complessivo.

Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di alcune competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle competenze. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore

Profili collegati-collegabili alla figura	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	3471 Disegnatori artistici e pubblicitari 7435 Modellisti e tagliatori tessili
Sistema classificatorio ISTAT	3.4.4.2 Disegnatori artistici ed assimilati 6.5.3.3 Sarti e tagliatori artigianali, modellisti e cappellai
Sistema informativo EXCELSIOR	1.07.01 Disegnatori artistici e assimilati 4.06.03 Sarti, cucitori e altri addetti al confezionamento
Repertorio delle professioni ISFOL	Modellista
Sistema di codifica professioni Ministero del Lavoro	255307 Disegnatore di abbigliamento 255310 Disegnatore di figurini 255319 Disegnatore moda 255908 Ideatore di modelli 653316 Modellista di sartoria
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi OBNF	Tessile - confezione cod. 15 Progettisti di prodotto-tecnici della confezione (conoscenza integrale intera filiera) cod. 16 Disegnatori/progettisti cad (modellisti di confezione)
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi nell'artigianato EBNA	Abbigliamento Modellista, designer Cad

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Impostazione linea di sviluppo del capo-collezione	Leggere e comprendere l'input creativo dello stilista nelle sue diverse forme e componenti	 <p>Il ciclo della progettazione e produzione della confezione tessile/abbigliamento Archivi collezioni moda: modelli e materiali tessili Principi di anatomia umana Disegno della figura umana secondo i canoni del figurino di moda Tecniche di modellistica e di sviluppo taglie</p>
	Tradurre l'idea stilistica in possibili linee estetiche di sviluppo del modello	
	Comprendere le caratteristiche specifiche e funzionali del capo-campione	
	Prevedere le caratteristiche di vestibilità, del capo-campione	
Sviluppo forma e struttura del capo- campione tessile abbigliamento	Identificare forma, proporzioni e misure e del capo-campione	<p>Disegno della figura umana secondo i canoni del figurino di moda Tecniche di modellistica e di sviluppo taglie Software di progettazione tessile/abbigliamento e di rappresentazione grafica bi-tridimensionale -sistemi CAD-</p>
	Individuare particolari costruttivi del capo campione in relazione a struttura e forma identificate	
	Definire caratteristiche strutturali del capo campione per garantire le condizioni di realizzazione	
	Valutare standard di conformità tecnico-qualitativa nel rispetto delle linee di realizzazione del capo-campione	
Sviluppo grafico capo-campione tessile-abbigliamento	Individuare le matrici geometriche della forma del modello e dei relativi particolari da sviluppare	<p>Caratteristiche morfologiche e strutturali dei materiali: proprietà e comportamenti in lavorazione Tipologia delle principali macchine di lavorazione, apparecchiature della confezione tessile/abbigliamento Principali metodi di lavorazione del capo tessile/abbigliamento: con macchine tradizionali ed innovative</p>
	Tradurre qualità morfologiche e funzionali in elementi di rappresentazione grafica	
	Applicare tecniche grafiche di tipo tradizionale - disegno a matita, ecc.	
	Utilizzare software applicativi per la rappresentazione grafica a due o tre dimensioni delle forme e del modello	
Fattura capo-campione tessile-abbigliamento	Adattare linee e tessuti del capo campione in relazione a fattori di resistenza, resa, estetica, ecc. sulla base delle indicazioni dello stilista	<p>Principali tecniche di taglio e di cucito Inglese (francese) tecnico di settore Normative in tema di manutenzione ed etichettatura dei prodotti tessili Le norme ISO-9000 e vision 2000 relative alla lavorazione tessile-abbigliamento</p>
	Interpretare i dati relativi alla taglia base del capo-campione e convertirli in calcoli algoritmici	
	Tradurre misure e proporzioni della taglia base del capo-campione in taglie superiori ed inferiori da sviluppare	
	Traslare le non conformità rilevate in modifiche alle specifiche morfologiche e funzionali del capo-campione	

## Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Impostazione linea di sviluppo del capo-collezione	Le operazioni di impostazione della linea di sviluppo del capo-collezione	Traduzione dell'idea progettuale	Studio di realizzabilità del modello del capo-collezione	Prova pratica in situazione
Sviluppo forma e struttura del capo campione tessile-abbigliamento	Le operazioni di sviluppo della forma e della struttura del capo-campione tessile-abbigliamento	Elaborazione delle funzionalità e caratteristiche del capo-campione e relative parti costituenti; documentazione delle qualità tecniche e morfologiche del capo-campione; prove di vestibilità	Requisiti funzionali e strutturali del capo-campione individuati	
Sviluppo grafico capo-campione tessile-abbigliamento	Le operazioni di sviluppo grafico del capo-campione tessile-abbigliamento	Disegno del modello e dei relativi particolari corredato delle specifiche geometriche; Costruzione di modelli tridimensionali del figurino e relative parti costituenti	Cartamodello realizzato, a mano o a computer, secondo gli input stilistici definiti	
Fattura capo campione tessile-abbigliamento	Le operazioni di fattura del capo-campione tessile-abbigliamento	Sviluppo taglie; redazione della scheda tecnica del capo campione - materiali, filati, tessuti e accessori e relative tabelle di misura	Taglie del capo-campione sviluppate secondo i parametri di qualità definiti	



■ **Area Professionale: Progettazione e produzione abbigliamento e tessile**  
**Cod. 20.74 Progettista di moda**

<p><b>Descrizione sintetica</b></p> <p>Il <i>Progettista di moda</i> è in grado di concepire e progettare capi di abbigliamento ed accessori, definendone le caratteristiche funzionali e tecniche, impostare ed elaborare nuove collezioni, dando origine a nuove linee ed ispirando nuove tendenze moda. La Certificazione è di approfondimento tecnico-specializzazione.</p> <p>Pertanto, per assicurare il raggiungimento degli obiettivi formativi, è necessario che l'utenza sia già in possesso di conoscenze-capacità pregresse (di norma attinenti l'area professionale) da accertare prima dell'avvio delle azioni formative.</p> <p>Tali conoscenze-capacità possono essere state acquisite attraverso altri percorsi di formazione professionale, istruzione, esperienze professionali.</p>
---

La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni di 300 ore finalizzate alla professionalizzazione di giovani-adulti. Le azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage che potrà oscillare dal 20 al 60% del monte-ore complessivo. Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di alcune competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle competenze. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore

Profili collegati-collegabili alla figura	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	3471 Disegnatori artistici e pubblicitari
Sistema classificatorio ISTAT	3.4.4.2 Disegnatori artistici ed assimilati
Sistema informativo EXCELSIOR	1.07.01 Disegnatori artistici e assimilati
Repertorio delle professioni ISFOL	Stilista
Sistema di codifica professioni Ministero del Lavoro	255307 Disegnatore di abbigliamento 255319 Disegnatore moda 255908 Ideatore di modelli 255909 Stilista
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi OBNF	Tessile-Confezione cod. 14 Stilisti di moda cod. 15 Progettisti di prodotto-tecnici della confezione (conoscenza integrale intera filiera)
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi nell'artigianato EBNA	Abbigliamento Stilista, coordinatore di campionario, realizzatore di prototipi

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Ricerca ideativa capi collezione moda	Comprendere ed interpretare abitudini, stili di vita e bisogni di persone e gruppi sociali	<p>Il ciclo della progettazione e produzione tessile/abbigliamento moda</p> <p>Archivi collezioni moda: modelli e materiali tessili</p> <p>Elementi socio-culturali alla base dei comportamenti di consumo nell'ambito della moda</p> <p>Tecniche di comunicazione e di immagine</p> <p>Principi di anatomia umana</p> <p>Disegno della figura umana secondo i canoni del figurino di moda</p> <p>Tecniche di design e stilizzazione dei bozzetti</p> <p>Software di progettazione tessile/abbigliamento e di rappresentazione grafica bi-tridimensionale -sistemi CAD-</p> <p>Caratteristiche morfologiche e strutturali dei materiali: proprietà e comportamenti in lavorazione</p> <p>Tipologia delle principali macchine di lavorazione, apparecchiature della confezione tessile/abbigliamento</p> <p>Principali metodi di lavorazione del capo tessile/abbigliamento: con macchine tradizionali ed innovative</p> <p>Principali tecniche di taglio e confezione Inglese (francese) tecnico di settore</p> <p>Normative in tema di manutenzione ed etichettatura dei prodotti tessili</p> <p>Le norme ISO-9000 e vision 2000 relative alla lavorazione tessile-abbigliamento</p>
	Reinterpretare modelli e tendenze moda per l'individuazione di nuovi tratti stilistici	
	Identificare le caratteristiche tecnologiche ed economiche degli omologhi prodotti presenti sul mercato	
	Riconoscere i possibili ambiti di consumo dei prodotti da sviluppare sulla base delle esigenze e bisogni rilevati	
Rappresentazione grafica capi collezione moda	Tradurre un'intuizione stilistica in una soluzione estetica	
	Sagomare bozzetti e foggare modelli attraverso tecniche grafiche di tipo tradizionale ed avanzate	
	Ricondurre a sintesi caratteristiche estetiche, funzionali e tecnico-produttive nel disegno stilizzato del figurino	
	Definire particolari costruttivi semplici del capo collezione moda in relazione a struttura, forma e funzioni identificate	
Impostazione collezione moda	Scegliere i tessuti ed i materiali per la realizzazione dei capi collezione moda	
	Determinare gli abbinamenti di colori, tessuti e filati secondo i tratti stilistici ispirati	
	Individuare gli accessori da coordinare con i capi collezione moda secondo la linea e lo stile creati	
	Identificare tecnologie e processo di produzione coerenti con le specifiche tecniche progettuali definite	
Razionalizzazione parametri di progettazione capi collezione moda	Valutare problemi e criticità di rispondenza tecnica dei capi collezione moda creati	
	Stabilire standard di conformità tecnico-qualitativa nel rispetto di vincoli produttivi e commerciali di vendita	
	Identificare i requisiti di messa in produzione dei prodotti tessili e le relative condizioni di fabbricazione	
	Tradurre i dati e le informazioni dei processi a valle della progettazione in indicazioni utili al miglioramento dei parametri progettuali	



## Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Ricerca ideativa capi collezione moda	Le operazioni di ricerca ideativa di capi collezione abbigliamento ed accessori	Esame delle informazioni sulle tendenze-moda; indagine del sistema di offerta dei principali competitor; elaborazione dell'idea progettuale in fieri di nuovi capi d'abbigliamento ed accessori; adattamenti e migliorie di capi esistenti	Studio di fattibilità capi collezione moda	Prova pratica in situazione
Rappresentazione grafica capi collezione moda	Le operazioni di rappresentazione grafica capi collezione moda	Creazione e disegno dei figurini; Costruzione dei disegni in piano e varianti; documentazione delle qualità tecniche e morfologiche del prodotto	Disegno capi collezione moda rappresentati su carta e/o sistemi cad	
Impostazione collezione moda	Le operazioni di impostazione collezione moda	Elaborazione dei capi in relazione allo stile ed alle tendenze-moda; Coordinamento ed integrazione degli abbinamenti dei tessuti, colori ed accessori; creazione delle cartelle tessuti, filati, colori, accessori; presidio delle relazioni con fornitori, tecnici della confezione, modellisti e tecnici della produzione	Collezione moda impostata	
Razionalizzazione parametri di progettazione capi collezione moda	Le operazioni di razionalizzazione dei parametri di progettazione dei capi collezione moda: messa a punto del campionario	Apporto di modifiche nella prototipazione dei capi campione; Prove di vestibilità e funzionalità dei capi campione; Ridefinizione delle specifiche progettuali in relazione ai dati di produzione	Capi collezione moda creati e compiuti	



■ Area Professionale: Progettazione e produzione abbigliamento e tessile  
Cod. 20.75 Tecnico della confezione capo-campione

Descrizione sintetica
<p>Il <i>Tecnico della confezione capo-campione</i> è in grado di realizzare un capo-campione tessile-abbigliamento, sia con tecniche tradizionali che con l'utilizzo di macchinari, individuandone le componenti costruttive e suggerendo soluzioni tecnologiche alternative.</p> <p>La Certificazione è di approfondimento tecnico-specializzazione.</p> <p>Pertanto, per assicurare il raggiungimento degli obiettivi formativi, è necessario che l'utenza sia già in possesso di conoscenze-capacità pregresse (di norma attinenti l'area professionale) da accertare prima dell'avvio delle azioni formative.</p> <p>Tali conoscenze-capacità possono essere state acquisite attraverso altri percorsi di formazione professionale, istruzione, esperienze professionali.</p>

<p>La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni di 300 ore finalizzate alla professionalizzazione di giovani-adulti. Le azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage che potrà oscillare dal 20 al 60% del monte-ore complessivo.</p> <p>Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di alcune competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle competenze. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore</p>
--

Profili collegati-collegabili alla figura	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	7433 Sarti, cappellai e assimilati 7435 Modellisti e tagliatori tessili 7436 Cucitori, ricamatori e assimilati
Sistema classificatorio ISTAT	6.5.3.3 Sarti e tagliatori artigianali, modellisti e cappellai 6.5.3.5 Biancheristi, ricamatori a mano ed assimilati
Sistema informativo EXCELSIOR	4.06.03 Sarti, cucitori e altri addetti al confezionamento
Sistema classificatorio Ministero del Lavoro	653319 Rifinitore di sartoria 653323 Sarta ricamatrice 653324 Sarto 653325 Sarto confezionista
Sistema classificatorio ISFOL	Tecnico della confezione
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi OBNF	<i>Tessile-Confezione</i> cod. 15 Progettisti di prodotto-tecnici della confezione (conoscenza integrale intera filiera)

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Composizione materiali tessili	Riconoscere le proprietà fisiche, chimiche, meccaniche e tecnologiche delle fibre tessili, naturali, artificiali e sintetiche che compongono i tessuti	Ciclo di confezione di un capo Archivi collezioni moda: modelli e materiali tessili Principi di anatomia umana Caratteristiche morfologiche e strutturali dei materiali e proprietà comportamentali in lavorazione Tipologia delle principali macchine di lavorazione, apparecchiature del taglio e della confezione Principali metodi di lavorazione prodotti tessili Tecniche di base ed avanzate di taglio Tecniche di base ed avanzate di cucito Tecniche di rifinitura prodotti tessili Elementi di ricamo e decorazione di prodotti tessili Inglese (francese) tecnico di settore Normative in tema di manutenzione ed etichettatura dei prodotti tessili
	Determinare i dati di composizione degli intrecci che caratterizzano un tessuto semplice, e le relative prestazioni rese	
	Distinguere i tessuti e gli intrecci lisci, operati e speciali da quelli ad alta caratterizzazione tecnologica	
	Prevedere il comportamento dei tessuti e degli intrecci nelle diverse fasi di lavorazione	
Taglio materiali tessili capocampione tessile-abbigliamento	Identificare la larghezza e la lunghezza delle pezze/teli da tagliare secondo le misure delle sagome del modello	
	Prevedere il posizionamento ottimale per il taglio, sulla base delle caratteristiche compositive dei tessuti/intrecci e della linea estetica del prodotto tessile in base alle sagome e misure del modello	
	Selezionare tecniche di base ed avanzate di taglio ai diversi tipi di materiale tessile, utilizzando i principali macchinari da taglio a lama circolare, a lama orizzontale, a nastro, laser	
Assemblaggio capocampione tessile-abbigliamento	Riconoscere le caratteristiche dei filati e/o dei tessuti da utilizzare - <i>colore, durezza, materia prima, ecc</i> - in relazione a fattori di resistenza, resa, estetica, ecc.	
	Scegliere tipologie di giuntura e cucitura delle parti da unire, sulla base delle specifiche morfologiche, strutturali ed estetiche del prodotto tessile	
	Applicare tecniche di base ed avanzate di cucitura ai diversi tipi di materiale tessile utilizzando i principali macchinari di assemblaggio capi	
	Riconoscere problemi e criticità realizzative del prodotto tessile traducendo le non conformità in modifiche alle relative specifiche costruttive	
Finitura capocampione tessile-abbigliamento	Adottare le lavorazioni di finitura più appropriate a rifinire ed ornare il capo-campione: occhiello, fibbia	
	Distinguere i vari materiali interfodera da fissare al tessuto esterno, secondo le disposizioni della scheda-capo	
	Individuare elementi decorativi in base ai requisiti estetici del capo-campione	



## Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Composizione materiali tessili	Le operazioni di rilevazione e controllo della composizione dei materiali tessili	Verifica della composizione dei materiali da sottoporre a lavorazione; Controllo dei materiali tessili in lavorazione; Indicazione dei provvedimenti da adottare durante le diverse fasi di lavorazione dei tessuti sulla base della loro composizione	Composizione dei materiali tessili e loro possibili comportamenti durante le diverse fasi di lavorazione e successivi trattamenti identificati	Prova pratica in situazione
Taglio materiali tessili capo-camp. tessile-abbigliam.	Le operazioni di taglio dei materiali tessili del capo-campione tessile-abbigliamento	Esecuzione del piazzamento delle sagome del modello dei materiali tessili; ottimizzazione del consumo dei materiali tessili e degli scarti; taglio dei pezzi per la realizzazione del capocampione	Materiali tessili tagliati secondo il modello di riferimento/scheda tecnica	
Assemblaggio capo-campione tessile-abbigliam.	Le operazioni di assemblaggio del capo-campione tessile-abbigliamento	Realizzazione dell'assemblaggio del capo-campione (cuciture, termo-adesivazione e similari); correzione dei difetti su tessuti e semi-lavorati segnalazione delle criticità esecutive rilevate (tempi e metodi)	Capo-campione assemblato secondo il modello di riferimento/scheda tecnica	
Finitura capo-campione tessile-abbigliam.	Le operazioni di finitura del capo-campione tessile-abbigliamento	Rifinitura del capocampione in tutti i suoi dettagli e accessori previsti; finissaggio, stiratura e collaudo del capocampione	Capo-campione tessile-abbigliamento confezionato e rifinito nei particolari	

■ **Area Professionale: Progettazione e produzione abbigliamento e tessile**  
**Cod. 20.76 Tecnico delle produzioni tessili-abbigliamento**

<b>Descrizione sintetica</b>
<p>Il <i>Tecnico delle produzioni tessili-abbigliamento</i> è in grado di industrializzare la produzione di capi tessili-abbigliamento, programmare e ottimizzare i relativi cicli di produzione, monitorando stati di avanzamento, rispetto degli standard qualitativi e dei vincoli economici.</p> <p>La Certificazione è di approfondimento tecnico-specializzazione.</p> <p>Pertanto, per assicurare il raggiungimento degli obiettivi formativi, è necessario che l'utenza sia già in possesso di conoscenze-capacità pregresse (di norma attinenti l'area professionale) da accertare prima dell'avvio delle azioni formative.</p> <p>Tali conoscenze-capacità possono essere state acquisite attraverso altri percorsi di formazione professionale, istruzione, esperienze professionali.</p>

La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni di 300 ore finalizzate alla professionalizzazione di giovani-adulti. Le azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage che potrà oscillare dal 20 al 60% del monte-ore complessivo.

Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di alcune competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle competenze. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore

Profili collegati-collegabili alla figura	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	3119 Tecnici dei processi, programmazione, qualità 7435 Modellisti e tagliatori tessili
Sistema classificatorio ISTAT	3.1.2.9 Altri tecnici in scienze ingegneristiche ed assimilati 6.5.3.3 Sarti e tagliatori artigianali, modellisti e cappellai
Sistema informativo EXCELSIOR	4.06.03 Sarti, cucitori e altri addetti al confezionamento
Repertorio delle professioni ISFOL	Campionarista Addetto ai rapporti con i terzisti/outourcing
Sistema di codifica professioni Ministero del Lavoro	312908 Perito tessile 312910 Tecnico conduttore di processo tessile 312936 Tecnologo di processo
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi OBNF	Tessile-Confezione cod. 15 Progettisti di prodotto-tecnici della confezione (conoscenza integrale intera filiera) cod. 17 Tecnologi dell'industrializzazione prodotto/processo cod. 18 Tecnici dei cicli di lavorazione/utilizzo fattori
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi nell'artigianato EBNA	Abbigliamento Coordinatore campionario Realizzatore prototipi Responsabile di lavorazioni conto terzi
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi nella Piccola e Media Industria Privata ENFEA	Tessile-abbigliamento Responsabile di produzione



Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Configurazione componenti costruttive e soluzioni tecnologiche capo campione tessile/abbigliamento	Rilevare problemi e criticità tecnico-realizzative in relazione al processo di industrializzazione del capo-campione	<p>Il ciclo della progettazione e produzione della confezione tessile/abbigliamento</p> <p>Archivi collezioni moda: modelli e materiali tessili</p> <p>Principi di anatomia umana</p> <p>Tecniche di modellistica e di sviluppo taglie</p> <p>Caratteristiche morfologiche e strutturali dei materiali: proprietà e comportamenti in lavorazione</p> <p>Tipologia delle principali macchine di lavorazione, apparecchiature della confezione tessile/abbigliamento</p> <p>Principali metodi di lavorazione del capo tessile/abbigliamento: con macchine tradizionali ed innovative</p> <p>Elementi di diritto commerciale</p> <p>Tecniche di taglio e di cucito</p> <p>Inglese (francese) tecnico di settore</p> <p>Normative in tema di manutenzione ed etichettatura dei prodotti tessili</p> <p>Le norme ISO-9000 e vision 2000 relative alla lavorazione tessile-abbigliamento</p>
	Stabilire i requisiti di riproducibilità del capo-campione e le relative condizioni di fabbricazione	
	Comprendere potenzialità e limiti d'uso delle tecnologie di produzione adottate e disponibili sul mercato	
Industrializzazione capi tessili-abbigliamento	Tradurre i dati/informazioni della produzione pilota in indicazioni utili alla revisione dei parametri di costruzione	
	Definire tipologie di lavorazione e relative tecnologie per la riproduzione in serie del capo campione	
	Tradurre le specifiche di lavorazione del capo campione in dati di programmazione per la riproduzione in serie	
	Definire tempi e metodi di lavorazione per la riproduzione in serie del capo-campione	
Programmazione cicli di produzione capi tessili-abbigliamento	Valutare lo storico produttivo aziendale per definire cicli ed attrezzature	
	Stimare le potenzialità tecnologiche ed organizzative dei fornitori esterni	
	Definire il programma di produzione tenendo conto delle previsioni di vendita e ordini in portafoglio	
	Valutare fabbisogni di materiali e professionalità in rapporto alle diverse fasi di lavorazione	
Controllo sistema qualità di produzioni di capi tessili-abbigliamento	Comprendere logiche e specifiche tecniche del sistema qualità di produzioni dei capi tessile-abbigliamento	
	Individuare interventi preventivi e correttivi per il ripristino dei livelli di qualità attesi	
	Valutare qualità dei capi prodotti in relazione ai tempi di realizzazione	



## Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Configurazione componenti costruttive e soluzioni tecnologiche capo campione tessile/abbigliamento	Le operazioni di configurazione componenti costruttive e soluzioni tecnologiche del capo campione	Elaborazione delle schede tecniche di lavorazione del capo campione da riprodurre in collaborazione con le figure del campionario	Distinta base del capo campione redatta	Prova pratica in situazione
Industrializzazione capi tessili-abbigliamento	Le operazioni di industrializzazione di capi tessili-abbigliamento	Pianificazione del processo di lavorazione; stesura dei cicli di lavorazione e relativi tempi; predisposizione delle procedure tecnico-organizzative e relative documentazioni; verifica delle opportunità di attivazione lavorazioni esterne	Processo produttivo definito coerentemente con le specifiche progettuali	
Programmazione cicli di produzione capi tessili-abbigliamento	Le operazioni di produzione di capi tessili-abbigliamento	Elaborazione dei programmi di produzione in coerenza con i piani di ordinato; organizzazione dei centri di lavoro	Programma di produzione redatto	
Controllo sistema qualità di produzioni di capi tessili-abbigliamento	Le operazioni di controllo del sistema qualità di produzioni di capi tessili-abbigliamento	Attivazione delle procedure operative per il controllo qualità; Controllo prove di rispondenza dei capi prodotti agli standard qualitativi; controllo tempi di lavorazione e delle singole fasi del processo di produzione dei capi tessili-abbigliamento	Capi tessili-abbigliamento rispondenti agli standard di qualità e prodotti secondo i tempi previsti	



■ **Area Professionale: Promozione ed erogazione servizi culturali**  
**Cod. 21.77 Tecnico dei servizi di biblioteca**

**Descrizione sintetica**


Il *Tecnico dei servizi di biblioteca* è in grado di presidiare i processi di acquisizione, trattamento, gestione e valorizzazione del patrimonio documentario, assicurando agli utenti la fruizione del medesimo e l'accesso a più ampi servizi informativi.  
 La Certificazione è di approfondimento tecnico-specializzazione.  
 Pertanto, per assicurare il raggiungimento degli obiettivi formativi, è necessario che l'utenza sia già in possesso di conoscenze-capacità pregresse (di norma attinenti l'area professionale) da accertare prima dell'avvio delle azioni formative.  
 Tali conoscenze-capacità possono essere state acquisite attraverso altri percorsi di formazione professionale, istruzione, esperienze professionali.

La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni di 300 ore finalizzate alla professionalizzazione di giovani-adulti. Le azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage che potrà oscillare dal 20 al 60% del monte-ore complessivo.  
 Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di alcune competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle competenze. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore

**Profili collegati-collegabili alla figura**

Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	2432 Bibliotecari ed altri specialisti della gestione dei beni culturali
Sistema classificatorio ISTAT	2.5.4.5 Archivist, bibliotecari, conservatori di musei e specialisti assimilati 3.4.4.3 Tecnici dei musei, delle biblioteche ed assimilati 4.1.4.1 Personale addetto ad archivi, schedari e assimilati
Sistema informativo EXCELSIOR	1.04.01 Specialisti e tecnici delle scienze umane
Sistema classificatorio Ministero del Lavoro	254513 Responsabile bibliotecario 343406 Tecnico della fruizione museale 414204 Operatore di biblioteca
Sistema classificatorio ISFOL	Beni culturali - Bibliotecario

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Assistenza orientativa al sistema biblioteca	Trasferire all'utente elementi conoscitivi per la corretta accessibilità ai servizi di biblioteca, secondo i regolamenti, Carta dei servizi, condizioni d'accesso, ecc.	Elementi costitutivi del sistema biblioteca Metodologie e tecniche di ricerca e consultazione bibliografica
	Interpretare i bisogni informativi degli utenti indicando non solo strumenti a disposizione in sede, ma anche le risorse esterne e i percorsi migliori per ottenere risposte adeguate	Metodologie di strutturazione ed utilizzo delle bibliografie
	Selezionare informazioni sulle raccolte per indirizzare l'utente alla scelta più efficace dei documenti posseduti dalla biblioteca	Biblioteconomia Dimensione comunicativa (faccia a faccia, telefonica, diretta ed indiretta) e le forme di ascolto
	Trasferire all'utente le conoscenze necessarie per indirizzarlo all'uso efficace dei cataloghi e degli strumenti di ricerca disponibili	Qualità nell'orientamento all'utente Metodi e tecniche di catalogazione
Gestione flussi prestito e/o consultazione documenti e raccolte bibliotecarie	Applicare procedure amministrative utilizzando anche strumenti ed applicativi informatici per l'accettazione, la registrazione e il monitoraggio del flusso di prestito e consultazione sia in sede che nell'ambito del sistema bibliotecario di riferimento	Servizio Bibliotecario Nazionale Programmi ed applicativi informatici di gestione e consultazione del patrimonio documentario
	Individuare le informazioni e le risorse non reperibili in sede, favorendone l'accesso anche facendo ricorso al prestito interbibliotecario ed il <i>document delivery</i>	Elementi di almeno una lingua straniera, preferibilmente inglese, inerenti al settore di riferimento
	Individuare e adottare modalità definite per la risoluzione di eventuali criticità rilevate nella procedura di prestito/consultazione	Tecniche di utilizzo di apparecchiature tecnologiche multimediali
	Valutare i dati relativi al flusso di consultazione e prestito, locale e interbibliotecario, al fine della politica delle acquisizioni e del miglioramento dei servizi	Normativa nazionale, regionale ed europea di settore Normativa sull'editoria e sul copyright Normative sulla sicurezza relative al settore di riferimento (L. 626/94 e successive modifiche e integrazioni, prevenzione incendi ecc.) Metodologie di indagini statistiche quali-quantitative

Gestione processo di acquisizione documenti e raccolte bibliotecarie	<p>Valutare le novità editoriali e i desiderata degli utenti sulla base delle politiche di acquisizione adottate istituzionalmente e della missione della biblioteche per elaborare proposte d'acquisizione</p> <p>Applicare specifiche procedure di evasione di adempimenti amministrativi e valutare la congruità delle nuove acquisizioni</p> <p>Adottare prassi e procedure predefinite per la scelta del fornitore e dei supporti documentari più adeguati, tenendo presente le necessità di razionalizzazione della spesa</p> <p>Utilizzare strumenti ed applicativi informatici per l'evasione della procedura d'ordine -attivazione procedura, chiusura progressiva ordine, ecc.</p>	
Trattamento documenti e raccolte bibliotecarie	<p>Individuare spazi fisici adeguati per la collocazione del patrimonio, nel rispetto della corretta conservazione dei documenti sui differenti supporti e della normativa tecnica vigente</p> <p>Applicare metodologie di catalogazione descrittiva e semantica dei documenti coerentemente alle esigenze specifiche della biblioteca e secondo gli standard nazionali ed internazionali in uso</p> <p>Adottare le migliori soluzioni organizzative circa le raccolte e i punti di servizio della biblioteca, con riferimento alle esigenze specifiche delle diverse sezioni (multimediali, emeroteca, ragazzi, locale ecc.), per favorire la fruizione</p> <p>Individuare iniziative di ricerca, espositive, didattiche, convegnistiche, editoriali, anche rivolte a specifiche fasce d'utenza per promuovere la lettura e favorire la conoscenza e la valorizzazione del patrimonio</p>	

## Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Assistenza orientativa al sistema biblioteca	Le operazioni di assistenza orientativa dell'utenza ai documenti e alle raccolte bibliotecarie	Accoglienza degli utenti e ascolto dei fabbisogni dell'utente; informazione sul regolamento di biblioteca e sulla Carta dei servizi; spiegazione dell'utilizzo degli strumenti tradizionali e dei sistemi informatizzati; supporto all'utente nell'elaborazione delle ricerche	Informazioni sui documenti, sulle raccolte bibliotecarie e loro fruizione organizzate e trasferite all'utente nel rispetto delle regole e delle procedure definite	Prova pratica in situazione
Gestione flussi prestito e/o consultazione documenti e raccolte bibliotecarie	Le operazioni di gestione dei flussi di prestito e/o consultazione dei documenti e delle raccolte bibliotecarie	Registrazione dell'utente registrazione e monitoraggio del flusso fisico di documenti e di raccolte bibliotecarie; Sollecito dei prestiti scaduti ed analisi delle richieste inevase; Organizzazione/ registrazioni di prestiti interbibliotecari e document delivery	Flusso di prestito/consultazione registrato monitorato secondo le procedure definite	
Gestione processo di acquisizione documenti e raccolte bibliotecarie	Le operazioni di gestione del processo di acquisizione dei documenti e delle raccolte bibliotecarie	Acquisizione di richieste d'ordine ed attivazione della procedura d'ordine; testing e ricerca di fornitori; creazione di file e stampa d'ordine; Acquisizioni di risorse a titolo gratuito o tramite scambio ai fini dell'incremento del patrimonio della struttura	Procedure d'acquisto correttamente evase	
Trattamento documenti e raccolte bibliotecarie	Le operazioni di trattamento dei documenti e delle raccolte bibliotecarie	Catalogazione di documenti e raccolte bibliotecarie; Collocazione e cura dei libri e dei materiali; promozione della lettura e valorizzazione delle raccolte	Documenti e raccolte ordinate nel rispetto dei protocolli definiti e agevolmente consultabili e opportunamente valorizzati	




■ Area Professionale: Promozione ed erogazione servizi culturali  
Cod. 21.78 Tecnico della valorizzazione dei beni/prodotti culturali

<p><b>Descrizione sintetica</b></p> <p>Il <i>Tecnico della valorizzazione dei beni/prodotti culturali</i> è in grado di ideare forme e percorsi di fruizione dei beni/prodotti culturali (archeologici, bibliografici, paesaggistici, monumentali, museali, ecc.), funzionali alla valorizzazione e allo sviluppo del territorio ospitante.</p> <p>La Certificazione è di approfondimento tecnico-specializzazione.</p> <p>Pertanto, per assicurare il raggiungimento degli obiettivi formativi, è necessario che l'utenza sia già in possesso di conoscenze-capacità pregresse (di norma attinenti l'area professionale) da accertare prima dell'avvio delle azioni formative.</p> <p>Tali conoscenze-capacità possono essere state acquisite attraverso altri percorsi di formazione professionale, istruzione, esperienze professionali.</p>
---

<p>La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni di 300 ore finalizzate alla professionalizzazione di giovani-adulti. Le azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage che potrà oscillare dal 20 al 60% del monte-ore complessivo.</p> <p>Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di alcune competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle competenze. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore</p>
--

<b>Profili collegati-collegabili alla figura</b>	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio Regione Molise	022008

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Analisi potenzialità sistema culturale	Valutare il potenziale del patrimonio culturale esistente sul territorio	 <p>Conoscenze disciplinari relative al patrimonio culturale e alla sua organizzazione Metodologie della ricerca sociale Storia del territorio e dei beni artistici locali Elementi di base di una lingua straniera Management e marketing dei beni culturali Tecniche di progettazione e implementazione di piani e programmi di lavoro Tecniche e strumenti delle relazioni pubbliche Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro e norme antinfortunistiche Tecniche e strumenti di monitoraggio e valutazione Legislazione di settore</p>
	Leggere ed interpretare il fabbisogno/esigenze d'uso/di fruizione del patrimonio culturale in ragione delle caratteristiche sociali e territoriali del contesto	
	Utilizzare metodologie e tecniche di consultazione di fonti, repertori e banche dati relative al sistema culturale/territoriale di riferimento	
	Individuare il potenziale fruitivo del patrimonio culturale e le relative opportunità di sviluppo	
Progettazione sistema culturale	Assumere le caratteristiche del sistema culturale e le possibili convergenze con il quadro politico, sociale ed economico di riferimento, identificando gli elementi sostenibili	
	Individuare soluzioni per la progettazione del sistema di eventi culturali funzionali alle caratteristiche e ai fabbisogni del contesto	
	Identificare il sistema di risorse necessario all'attivazione di interventi culturali di valorizzazione del territorio – soggetti pubblici o privati, strumenti, fonti di finanziamento	
	Individuare elementi progettuali funzionali alla micro-programmazione degli eventi culturali	
Configurazione evento culturale	Ideare forme e percorsi di fruizione sostenibili e qualificate del bene/prodotto culturale funzionali al contesto territoriale e sociale	
	Definire obiettivi/contenuti dell'evento culturale ed identificare beni/prodotti culturali rispondenti ad obiettivi/esigenze/fabbisogni	
	Identificare ed attivare la rete di attori da coinvolgere nella configurazione dell'evento – professionalità, enti, ecc.	
	Applicare forme organizzate e coordinate di lavoro a garanzia dell'organizzazione efficace dell'evento culturale ed identificare strategie comunicative per la promozione dell'evento culturale	

Analisi valutativa evento culturale	Applicare categorie di lettura e comprensione dell'evento culturale e derivare valutazioni di coerenza/adequatezza alle potenzialità del sistema culturale, agli orientamenti perseguiti ed alla qualità percepita del fenomeno	
	Identificare ed adottare soluzioni tecniche adattive/migliorative funzionali alla rilevazione di eventuali criticità nelle dinamiche realizzative	
	Comprendere i principi della fidelizzazione, soddisfazione e cura del cliente (customer loyalty, customer satisfaction e della customer care)	
	Tradurre dati di customer satisfaction in azioni di miglioramento del sistema configurato e dell'evento proposto	

#### Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Analisi potenzialità sistema culturale	Le operazioni di analisi delle potenzialità del sistema culturale	Studio delle caratteristiche sociali ed ambientali del territorio; studio e verifica del patrimonio culturale del territorio; studio della normativa di settore; elaborazione di report di analisi	Patrimonio culturale del territorio valutato e compreso	Prova pratica in situazione
Progettazione sistema culturale	Le operazioni di progettazione del sistema culturale	Elaborazione di piani di sviluppo del sistema culturale territoriale in rapporto agli elementi ambientali, territoriali e sociali; costruzione di reti e partenariati pubblici e privati; composizione del sistema dei finanziamenti potenziali	Piano di sviluppo del sistema culturale territoriale elaborato	
Configurazione evento culturale	Le operazioni di configurazione dell'evento culturale	Strutturazione della tipologia di evento specifico: forma, contenuti, obiettivi; Ricerca fonti di finanziamento e sponsor-ship ed elaborazione piano economico-finanziario; Redazione del progetto esecutivo degli eventi culturali; Gestione dei rapporti interpersonali con attori pubblici e privati variamente coinvolti	Progetto esecutivo evento culturale strutturato	
Analisi valutativa evento culturale	Le operazioni di analisi valutativa dell'evento culturale	Verifica degli obiettivi e degli standard qualitativi dei servizi erogati; elaborazione di report di valutazione dell'evento culturale realizzato; elaborazione di proposte di azioni di miglioramento per lo sviluppo del potenziale culturale del territorio	Evento culturale studiato nella sua rispondenza tecnica e funzionale agli orientamenti definiti	

■ **Area Professionale: Promozione ed erogazione servizi culturali**  
**Cod. 21.79 Tecnico dei servizi educativi museali**

<b>Descrizione sintetica</b>
<p>Il <i>Tecnico dei servizi educativi museali</i> è in grado di elaborare interventi educativo-didattici funzionali alle diverse tipologie di destinatari, curarne i contenuti e divulgarli attraverso forme e strumenti di comunicazione adeguati.</p> <p>La Certificazione è di approfondimento tecnico-specializzazione.</p> <p>Pertanto, per assicurare il raggiungimento degli obiettivi formativi, è necessario che l'utenza sia già in possesso di conoscenze-capacità pregresse (di norma attinenti l'area professionale) da accertare prima dell'avvio delle azioni formative.</p> <p>Tali conoscenze-capacità possono essere state acquisite attraverso altri percorsi di formazione professionale, istruzione, esperienze professionali.</p>

<p>La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni di 300 ore finalizzate alla professionalizzazione di giovani-adulti. Le azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage che potrà oscillare dal 20 al 60% del monte-ore complessivo.</p> <p>Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di alcune competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle competenze. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore</p>
--

<b>Profili collegati-collegabili alla figura</b>	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	2432 Bibliotecari ed altri specialisti della gestione dei beni culturali
Sistema classificatorio Ministero del Lavoro	343406 Tecnico della fruizione museale

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Progettazione interventi educativo-didattici	Valutare il potenziale educativo-didattico del patrimonio museale per meglio veicolare i contenuti culturali	Tipologia organizzativa del museo (aree espositive, depositi, uffici, regolamento, organigramma del personale) Storia del museo e delle collezioni, museologia e museografia Tecniche di base della comunicazione e gestione delle relazioni interpersonali Tecniche e strumenti della ricerca sociale
	Leggere ed interpretare il fabbisogno educativo-didattico dell'utenza museale e tradurre gli input rilevati in tipologie di intervento da erogare	
	Individuare le caratteristiche funzionali dei possibili interventi educativo-didattici in relazione al prodotto museale e al target di utenza da raggiungere	
	Stabilire gli elementi costitutivi del piano di attività educativo-didattico e gli indicatori di valutazione funzionali per la ripianificazione degli interventi	
Pianificazione interventi educativo-didattici	Adottare gli indicatori di costo per la realizzazione degli interventi educativo-didattici in relazione ai fondi disponibili	Elementi di base di statistica Tecniche e strumenti di marketing Elementi di contabilità elementare, rendicontazione, gestione del budget Normativa nazionale, regionale ed europea di settore Elementi di diritto amministrativo Elementi di pedagogia e teorie dell'apprendimento Elementari tecniche editoriali, di riproduzione fotografica, digitalizzazione
	Definire le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'intervento educativo-didattico	
	Determinare piani di lavoro e distribuzione dei compiti del personale e delle professionalità impegnate nell'intervento educativo-didattico	
	Individuare soggetti pubblici e privati da attivare e coinvolgere in base a quanto definito nel piano delle attività educativo-didattiche	
Composizione contenuti educativo-didattici	Individuare soluzioni per la presentazione e l'allestimento del patrimonio museale che ne valorizzino il potenziale educativo-didattico	Elementi di almeno una lingua straniera, preferibilmente inglese, inerenti al settore di riferimento Normative sulla sicurezza relative al settore di riferimento (L. 626/94 e successive modifiche e integrazioni, prevenzione incendi ecc.) Elementi di informatica di base e degli elementari strumenti multimediali Principali metodologie e strumenti didattici utilizzabili nei diversi contesti di apprendimento
	Tradurre gli input di contenuto educativo-didattico in formulazioni scritte funzionali agli interventi educativi in programma	
	Definire le caratteristiche dei materiali didattici (strumenti e sussidi alle attività educative) funzionali a veicolare il contenuto	
	Adottare gli stili comunicativi adeguati alle differenti tipologie di interventi e al target di utenza da raggiungere	

Sviluppo attività educativo-didattiche	Applicare metodologie e tecniche formative (role-play, laboratori teatrali, workshop, laboratori didattici)
	Leggere ed interpretare le dinamiche relazionali di singole persone e gruppi per favorire il processo di apprendimento
	Adottare stili comunicativi e relazionali facilitanti la comprensione dei contenuti da veicolare ed il coinvolgimento dell'utenza
	Valutare l'efficacia delle attività educativo-didattiche nel rispetto degli indicatori e dei criteri predefiniti

#### Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Progettazione interventi educativo-didattici	Le operazioni di progettazione degli interventi educativo-didattici	Studio della documentazione e dei materiali inerenti il patrimonio museale e l'educazione al patrimonio; Elaborazione degli elementi costitutivi il piano di attività educativo-didattiche inerenti le iniziative espositive; Predisposizione e messa a punto di strumenti di valutazione	Piano di attività educativo-didattiche elaborato	Prova pratica in situazione
Pianificazione interventi educativo-didattici	Le operazioni di pianificazione interventi educativo-didattici	Ricerca fonti di finanziamento e sponsor-ship; costruzione di partenariati pubblico-privati; Coordinamento delle attività educativo-didattiche; Programmazione dell'agenda degli interventi educativo-didattici	Programma per la realizzazione degli interventi educativo-didattici	
Composizione contenuti educativo-didattici	Le operazioni di composizione dei contenuti educativo-didattici	Presentazione del patrimonio museale; produzione di testi, grafici, tabelle; elaborazione dei contenuti educativo-didattici; Redazione locandine, brochure, pieghevoli, opuscoli informativi	Contenuti educativo didattici elaborati e redatti secondo le regole di comunicazione didattica e promozionale	
Sviluppo attività educativo-didattiche	Le operazioni di sviluppo delle attività educativo-didattiche	Attuazione di interventi educativo-didattici; Conduzione e governo di gruppi	Interventi educativo didattici rispondenti agli obiettivi e alle esigenze dell'utenza erogata	

■ **Area Professionale: Promozione ed erogazione servizi turistici**  
**Cod. 22.80 Tecnico del Marketing Turistico**

Descrizione sintetica
<p>Il <i>Tecnico del marketing turistico</i> è in grado di analizzare il mercato turistico, progettare un servizio sulla base della valutazione della domanda turistica individuata, elaborare strategie promozionali e predisporre piani di comunicazione e marketing.</p> <p>La Certificazione è di approfondimento tecnico-specializzazione.</p> <p>Pertanto, per assicurare il raggiungimento degli obiettivi formativi, è necessario che l'utenza sia già in possesso di conoscenze-capacità pregresse (di norma attinenti l'area professionale) da accertare prima dell'avvio delle azioni formative.</p> <p>Tali conoscenze-capacità possono essere state acquisite attraverso altri percorsi di formazione professionale, istruzione, esperienze professionali.</p>

Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni di 300 ore finalizzate alla professionalizzazione di giovani-adulti. Le azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage che potrà oscillare dal 20 al 60% del monte-ore complessivo. Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di alcune competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle competenze. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore

Profili collegati-collegabili alla figura	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISTAT	3.3.3.5 Tecnici del marketing
Classificazione delle professioni del Ministero del Lavoro	341104 Esperto turismo integrato (arte, sport e natura) 341102 Esperto in marketing alberghiero 341908 Esperto di promozione turistica
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi EBNT	Responsabile marketing, promozione, distribuzione commerciale
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi OBNF	Tecnici commerciali: marketing-vendite

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Configurazione offerta turistica	Analizzare l'offerta turistica attraverso: ricerche documentarie, visite dei luoghi, analisi delle risorse della struttura e indagini di mercato	<p>Il mercato del turismo e le sue tendenze</p> <p>Metodologie e strumenti di marketing turistico</p> <p>Le tecniche di analisi e di ricerca di mercato</p> <p>Le tecniche di progettazione e implementazione di piani e programmi di lavoro</p> <p>Le norme di diritto nazionale, comunitario e del turismo</p> <p>Normative per la sicurezza nei luoghi di lavoro</p> <p>Elementi di base di statistica ed economia</p> <p>Le politiche e le strategie turistiche</p> <p>Le tecniche comunicative relazionali</p> <p>Tecniche di comunicazione pubblicitaria</p> <p>Tecniche di promozione e vendita</p> <p>Elementi di geografia turistica</p> <p>Elementi di base dell'ambiente windows e delle relative applicazioni software: fogli elettronici, programmi di videoscrittura ecc</p> <p>Servizi internet: navigazione, ricerca informazioni sui principali motori di ricerca, posta elettronica</p> <p>Due lingue straniere parlate e scritte</p>
	Individuare le caratteristiche del mercato della concorrenza e quello potenziale	
	Identificare punti di forza, debolezza, opportunità e rischi della struttura/servizio turistico	
	Valutare i vincoli e le opportunità della legislazione esistente in ambito turistico	
Configurazione domanda turistica	Riconoscere i fattori che influiscono sulla scelta delle strutture da parte della clientela: componenti, caratteristiche, tassonomia degli acquisti ecc.	<p>Elementi di base di statistica ed economia</p> <p>Le politiche e le strategie turistiche</p> <p>Le tecniche comunicative relazionali</p> <p>Tecniche di comunicazione pubblicitaria</p> <p>Tecniche di promozione e vendita</p> <p>Elementi di geografia turistica</p> <p>Elementi di base dell'ambiente windows e delle relative applicazioni software: fogli elettronici, programmi di videoscrittura ecc</p> <p>Servizi internet: navigazione, ricerca informazioni sui principali motori di ricerca, posta elettronica</p> <p>Due lingue straniere parlate e scritte</p>
	Prevedere i comportamenti di acquisto e consumo del turista	
	Identificare gli elementi caratteristici e rilevanti della domanda turistica per ricavarne informazioni qualitative e quantitative sull'affluenza	
	Definire il target di utenza che si desidera attrarre, coerentemente con l'infrastruttura turistica esistente	
Posizionamento offerta turistica	Individuare indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico	<p>Elementi di base di statistica ed economia</p> <p>Le politiche e le strategie turistiche</p> <p>Le tecniche comunicative relazionali</p> <p>Tecniche di comunicazione pubblicitaria</p> <p>Tecniche di promozione e vendita</p> <p>Elementi di geografia turistica</p> <p>Elementi di base dell'ambiente windows e delle relative applicazioni software: fogli elettronici, programmi di videoscrittura ecc</p> <p>Servizi internet: navigazione, ricerca informazioni sui principali motori di ricerca, posta elettronica</p> <p>Due lingue straniere parlate e scritte</p>
	Interpretare i bisogni espressi dalla domanda e tradurli in offerte reali	
	Identificare servizi primari e complementari ad integrazione e completamento dell'offerta turistica	
	Stabilire immagine e prodotto turistico da veicolare all'esterno in relazione al target di utenza individuato	
Promozione offerta turistica	Definire piani di marketing turistico: offerte, prodotti, progetti, azioni, strategie	<p>Elementi di base di statistica ed economia</p> <p>Le politiche e le strategie turistiche</p> <p>Le tecniche comunicative relazionali</p> <p>Tecniche di comunicazione pubblicitaria</p> <p>Tecniche di promozione e vendita</p> <p>Elementi di geografia turistica</p> <p>Elementi di base dell'ambiente windows e delle relative applicazioni software: fogli elettronici, programmi di videoscrittura ecc</p> <p>Servizi internet: navigazione, ricerca informazioni sui principali motori di ricerca, posta elettronica</p> <p>Due lingue straniere parlate e scritte</p>
	Individuare le tecniche e gli strumenti di promozione più attuali e di impatto: new media, marketing on line, soluzioni e-commerce ecc	
	Identificare i canali comunicativi più efficaci per la promozione del prodotto/servizio turistico	
	Determinare lo stile comunicativo più adeguato per raggiungere il target di utenza individuato	

## Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Configurazione offerta turistica	Le operazioni di configurazione dei servizi turistici	Acquisizione di informazioni sulle infrastrutture, sui servizi disponibili, sulla posizione geografica, sui fattori naturali, culturali presenti; realizzazione di indagini di mercato sui concorrenti, sui loro prodotti, sulle loro carenze e sui loro punti di forza; acquisizione di informazioni sulla legislazione turistica	Informazioni strutturate sull'offerta turistica e sulla concorrenza	Prova pratica in situazione
Configurazione domanda turistica	Le operazioni di configurazione della domanda turistica	Studio del comportamento del consumatore attraverso sondaggi, interviste ecc.; indagine sulle preferenze turistiche attuali: quanti turisti, per quanto tempo, quanto spendono ecc.; esame delle esigenze del potenziale cliente	Target di riferimento di clienti individuato	
Posizionamento offerta turistica	Le operazioni di posizionamento dell'offerta turistica	Elaborazione linee guida per la realizzazione di un nuovo servizio turistico; redazione di un piano finanziario e di investimenti; verifica delle diverse soluzioni e scelta della migliore offerta in relazione alla domanda potenziale; costruzione di accordi con fornitori di alcuni servizi: biglietterie, strutture ricettive, ecc.	Sistemi di offerta turistica - clienti, fornitori, servizi, qualità ecc. elaborati	
Promozione offerta turistica	Le operazioni di promozione turistica	Creazione di modalità di lancio di nuovi prodotti; elaborazione strategie di vendita e di promozione; attivazione di canali di promozione e delle relative modalità e frequenza; coordinamento delle iniziative promozionali e pubblicitari	Programmi attuativi di promozione turistica predisposti	



■ **Area Professionale: Promozione ed erogazione servizi turistici**  
**Cod. 22.81 Tecnico dei Servizi di animazione e del tempo libero**

Descrizione sintetica
<p>Il <i>Tecnico dei servizi di animazione e del tempo libero</i> è in grado di organizzare attività di svago e divertimento, di fornire informazioni per orientare la scelta dei clienti e di gestire la relazione con gli ospiti di una struttura ricettiva favorendo la socializzazione attraverso eventi specifici. La Certificazione è di approfondimento tecnico-specializzazione.</p> <p>Pertanto, per assicurare il raggiungimento degli obiettivi formativi, è necessario che l'utenza sia già in possesso di conoscenze-capacità pregresse (di norma attinenti l'area professionale) da accertare prima dell'avvio delle azioni formative. Tali conoscenze-capacità possono essere state acquisite attraverso altri percorsi di formazione professionale, istruzione, esperienze professionali.</p>

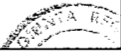
La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni di 300 ore finalizzate alla professionalizzazione di giovani-adulti. Le azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage che potrà oscillare dal 20 al 60% del monte-ore complessivo. Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di alcune competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle competenze. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.

Profili collegati-collegabili alla figura	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	5113 Animatori, guide e accompagnatori turistici
Sistema classificatorio ISTAT	3.4.1.3 Animatori turistici e assimilati
Sistema informativo EXCELSIOR	3.04.04 Addetti all'accoglienza turistica e assimilati
Repertorio delle professioni ISFOL	Turismo ospitalità e tempo libero Animatore turistico
Sistema di codifica delle professioni del Ministero del Lavoro	341204 Animatore di vacanza 341206 Animatore villaggi turistici 341207 Capo e guida animazione 341208 Intrattenitore turistico 341209 Animatore turistico 341210 Coordinatore animatori
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi EBNT	Turismo Animatore turistico

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Configurazione servizi di animazione e del tempo libero	Interpretare il contesto territoriale in riferimento alle potenzialità di strutture e servizi utili per i turisti	Le strutture turistiche ricettive: tipologie, servizi, ecc. Geografia turistica del territorio Elementi di base di una lingua straniera: grammatica, sintassi, terminologia adatta per intrattenere una conversazione, forme convenzionali per gestire dialoghi Tecniche di comunicazione, e relazione con il cliente Tecniche di base e metodi per l'accoglienza, la gestione e l'ascolto del cliente Fondamenti di psicologia di particolari categorie sociali: bambini, adolescenti, anziani, disabili, ecc Principali elementi di animazione ludico, ricreativa e sportiva Tecniche di animazione e socializzazione I giochi di animazione e socializzazione Le principali attività sportive Elementi di base di informatica e strumenti informatici a supporto delle attività di animazione La qualità del servizio nelle imprese turistiche: comportamenti professionali, indicatori, ecc. Norme antinfortunistiche e per la sicurezza
	Elezionare le informazioni da acquisire sull'offerta di iniziative ludico-ricreative-culturali (itinerari, feste, eventi ecc.) all'interno ed esterno della struttura ricettiva	
	Individuare l'infrastruttura, tecnologica e non, disponibile, a supporto delle attività ricreative	
	Identificare il target dei clienti presenti all'interno della struttura (età, nazionalità ecc.)	
Progettazione eventi di animazione e tempo libero	Determinare le caratteristiche funzionali e strutturali delle attività ricreative e di svago da erogare in relazione alla tipologia di evento	
	Individuare le attività ricreative da proporre in relazione alla tipologia di clienti	
	Adottare criteri di selezione delle diverse coreografie e rappresentazioni da mettere in scena	
	Definire criteri e metodi per il reperimento e l'assemblaggio delle attrezzature (cartelloni, impianti scenografici ecc) necessarie all'animazione	
Animazione turistica	Individuare nuovi strumenti di animazione e aggregazione per garantire la creazione del <i>gruppo vacanza</i>	
	Adottare comportamenti adeguati per sollecitare il cliente a partecipare alle iniziative (ludiche e sociali) progettate	
	Selezionare modalità di intrattenimento per favorire il divertimento dei clienti	
	Applicare e combinare tecniche creative dello spettacolo: teatro, danza, canto, ecc.	
Informazione e customer satisfaction	Selezionare le informazioni relative ai servizi della struttura ricettiva e all'offerta turistica in area da proporre al cliente	
	Interpretare informazioni e segnali relativi a problemi di soggiorno	
	Tradurre dati/informazione di customer satisfaction in azioni di miglioramento dei servizi di animazione e tempo libero erogati	
	Identificare e monitorare gli standard di qualità relativi al servizio offerto e alla soddisfazione del cliente	

#### Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Configurazione servizi di animazione e del tempo libero	Le operazioni di configurazione dei servizi di animazione e del tempo libero	Rilevazione di informazioni sulle iniziative e sui servizi offerti all'esterno e all'interno della struttura di ricezione; verifica sulle strumentazioni, tecnologiche e non, a disposizione della struttura di ricezione; sopralluogo di luoghi e strutture in cui realizzare possibili incontri e/o brevi escursioni	Servizi di animazione e del tempo libero delineati	
Progettazione eventi di animazione e tempo libero	Le operazioni di progettazione dell'evento di animazione e tempo libero	Elaborazione di iniziative a seconda della tipologia dei clienti; Impostazione a rotazione delle attività di animazione in relazione alla permanenza dei clienti; Acquisizione dei materiali necessari a costruire scenografie e coreografie	Attività di animazione e tempo libero rispondenti alle esigenze del turista progettate	

Animazione turistica	Le operazioni di animazione turistica	Organizzazione di attività ricreative (feste, ludoteca, giochi di gruppo); realizzazione di interventi di animazione turistica; Accompagnamento del cliente nelle escursioni previste	Attività di animazione turistica rispondenti alle esigenze di svago e divertimento dei clienti	
Informazione e customer satisfaction	Le operazioni di informazione e relazione con il cliente	Organizzazione delle cerimonie di benvenuto e di saluti; Assistenza reclami per disservizi; Predisposizione dei momenti di commiato dei clienti dalla struttura	Attività di informazione trasferite correttamente e rispondenti alle esigenze delle diverse tipologie di cliente	

■ **Area Professionale: Promozione ed erogazione servizi turistici**  
**Cod. 22.82 Tecnico dei servizi fieristico-congressuali**

**Descrizione sintetica**

Il *Tecnico dei servizi fieristico-congressuali* è in grado di progettare e programmare un evento, coordinando l'intera rete dei servizi da erogare. La Certificazione è di approfondimento tecnico-specializzazione. Pertanto, per assicurare il raggiungimento degli obiettivi formativi, è necessario che l'utenza sia già in possesso di conoscenze-capacità pregresse (di norma attinenti l'area professionale) da accertare prima dell'avvio delle azioni formative. Tali conoscenze-capacità possono essere state acquisite attraverso altri percorsi di formazione professionale, istruzione, esperienze professionali.

La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni di 300 ore finalizzate alla professionalizzazione di giovani-adulti. Le azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage che potrà oscillare dal 20 al 60% del monte-ore complessivo. Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di alcune competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle competenze. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore

Profili collegati - collegabili alla figura	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	3414 Agenti di viaggio, tecnici settore turistico, alberghiero e ristorazione
Sistema classificatorio ISTAT	3.4.1.2 Tecnici dell'organizzazione di fiere, convegni ed assimilati
Repertorio delle professioni ISFOL	Turismo ospitalità e tempo libero Operatore congressuale
Sistema di codifica delle professioni del Ministero del Lavoro	341113 Responsabile sedi congressuali
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi EBNT	Turismo Organizzatore di congressi
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi OBNF	Tecnici gestione servizi congressuali

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Progettazione evento fieristico-congressuale	Tradurre l'esigenza espressa dal cliente in una logica complessiva di servizi da erogare	Strumenti per la gestione organizzativa di eventi
	Determinare le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento	Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico
	Stabilire gli standard minimi di accessibilità e funzionalità dei luoghi e delle strutture in cui ospitare l'evento: sistema di trasporto pubblico, aeroportuale, infrastruttura viaria principale e secondaria, ecc.	Tecniche di progettazione e implementazione di piani e programmi di lavoro
	Identificare strutture, tecnologie, strumenti e personale da coinvolgere in relazione alle tipologie di servizi da fornire	Discipline e strumenti di comunicazione
Pianificazione evento fieristico-congressuale	Scegliere i fornitori in grado di offrire i servizi definiti da erogare: accoglienza, ristorazione, promozione, accompagnamento, ecc.	Tecniche di organizzazione e programmazione di eventi aggregativi
	Definire le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione ottimale dell'evento	Tecniche di analisi commerciale, organizzativa
	Determinare piani di lavoro e distribuzione dei compiti degli operatori impegnati nell'evento	Tecniche di comunicazione pubblicitaria
	Definire metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento	Principali tecniche di comunicazione interpersonale
Gestione contabile evento fieristico-congressuale	Commutare le specifiche caratteristiche dei servizi proposti in dati economici di preventivo	Tecniche per la promozione di un evento
	Adottare differenti tipologie contrattuali in relazione a servizi, fornitori, collaboratori, ecc	Tecniche di organizzazione aziendale
	Valutare sulla base delle specifiche di budget la corretta allocazione delle risorse economiche	Principi di amministrazione e contabilità
	Tradurre i costi di erogazione dei servizi in dati economici di fatturazione	Elementi di base dell'ambiente windows e delle relative applicazioni
Gestione rete servizi fieristico-congressuali	Individuare le priorità d'intervento in relazione alle richieste degli ospiti e/o alle esigenze di servizio	software: fogli elettronici, programmi di videoscrittura ecc
	Comprendere le inefficienze e le carenze dei servizi erogati in rapporto alle aspettative degli ospiti rilevate	Servizi internet: navigazione, ricerca informazioni sui principali motori di ricerca, posta elettronica
	Identificare modalità di comunicazione efficaci allo scambio di informazioni e coordinamento tra le diverse tipologie di servizi offerti	Due lingue straniere parlate e scritte
	Valutare coerenza ed adeguatezza tra servizi offerti/tempi di erogazione e relativa qualità percepita	Normative per la sicurezza nei luoghi di lavoro Principali normative regolanti il rapporto di lavoro e le differenti tipologie contrattuali Tecniche di gestione dei rapporti interpersonali e di coordinamento del lavoro dei propri collaboratori/fornitori Normative e regolamenti di sicurezza pubblica e antinfortunistica relative agli ambiti di lavoro del turismo fieristico-congressuale

## Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Progettazione evento fieristico-congressuale	Le operazioni di progettazione dell'evento fieristico-congressuale	Raccolta e registrazione di dati ed informazioni circa i servizi erogati dai possibili fornitori: agenzie viaggio, alberghi, ristoranti, ecc.; Aggiornamento del piano di disponibilità degli ambienti per conferenze, congressi, fiere ecc.; Sopralluogo delle strutture in cui realizzare possibili eventi; elaborazione del <i>pacchetto evento</i>	Progetto di massima dell'evento redatto	Prova pratica in situazione
Pianificazione evento fieristico-congressuale	Le operazioni di pianificazione dell'evento fieristico-congressuale	Reclutamento ed organizzazione delle presenze del personale di assistenza in relazione alla tipologia di evento; Elaborazione del piano di attività	Programma per la realizzazione dell'evento completato	
Gestione contabile evento fieristico-congressuale	Le operazioni di gestione contabile evento fieristico-congressuale	Stesura del bilancio preventivo (affitto locali, attrezzature, hostess, interpreti, catering ecc) da sottoporre e concordare con il cliente; Stipula di contratti di fornitura per i servizi selezionati (convenzioni con strutture ricettive, Enti Locali, servizi di trasporto, di promozione ecc.); Realizzazione del resoconto amministrativo al termine dell'evento	Piano economico redatto in fase preventiva e consuntiva nel rispetto del contratto stipulato con il cliente	
Gestione rete servizi fieristico-congressuali	Le operazioni di gestione della rete dei servizi fieristico-congressuali	Coordinamento dei servizi offerti: ristorazione, intrattenimento, interpretariato ecc. Divulgazione e sponsorizzazione dell'evento; organizzazione delle attività post evento: sbobinatura, trascrizione interventi, traduzione atti congressuali ecc.	Piani di lavoro realizzati secondo criteri di efficienza, efficacia e qualità	

■ Area Professionale: Promozione ed erogazione servizi turistici  
Cod. 22.83 Tecnico dei Servizi turistico-ricettivi

<p><b>Descrizione sintetica</b></p> <p>Il <i>Tecnico dei servizi turistico-ricettivi</i> è in grado di pianificare, programmare e coordinare le attività dei servizi di alloggio e ricevimento gestendo i relativi flussi informativi. La Certificazione è di approfondimento tecnico-specializzazione. Pertanto, per assicurare il raggiungimento degli obiettivi formativi, è necessario che l'utenza sia già in possesso di conoscenze-capacità pregresse (di norma attinenti l'area professionale) da accertare prima dell'avvio delle azioni formative. Tali conoscenze-capacità possono essere state acquisite attraverso altri percorsi di formazione professionale, istruzione, esperienze professionali.</p>
---

La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni di 300 ore finalizzate alla professionalizzazione di giovani-adulti. Le azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage che potrà oscillare dal 20 al 60% del monte-ore complessivo. Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di alcune competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle competenze. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.

Profili collegati-collegabili alla figura		
Sistema di riferimento		Denominazione
Sistema classificatorio ISCO		3414 Agenti di viaggio, tecnici settore turistico, alberghiero e ristorazione
Sistema classificatorio ISTAT		3.4.1.1 Tecnici delle attività ricettive e assimilate
Sistema di codifica professioni Ministero del Lavoro		341307 Responsabile servizi prenotazione 341917 Responsabile turismo di soggiorno e cura 341924 Responsabile assistenza-accompagnamento viaggiatori 341925 Room-division manager
Repertorio delle professioni ISFOL		Area Turismo, ospitalità e tempo libero Responsabile servizi alloggio Responsabile servizi ricevimento
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi EBNT		Responsabile servizi di ricevimento Responsabile servizi di alloggio
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi OBNF		Tecnici gestione servizi: ricevimento/governo piani
	Individuare azioni di fidelizzazione della clientela, mettendo a punto offerte integrate di servizi e prodotti ricettivi e non ricettivi (es. capacità tessere in grado di)	
<b>Unità di Competenza</b>		<b>Conoscenze (conoscere)</b>
Gestione flussi informativi	Individuare le possibili soluzioni per la gestione di informazioni relative ai soggiorni nella struttura Identificare le modalità di trasmissione delle informazioni e la rete telematica	
	attraverso un sistema informatizzato di elaborazione dei dati	Due lingue straniere parlate e scritte Le tecniche di progettazione e implementazione di piani e programmi di lavoro
	Valutare lo stato di utilizzo dei sistemi informativi nelle attività di ricezione ed accoglienza clienti	Elementi di base dell'ambiente windows e delle relative applicazioni software: fogli elettronici, programmi di videoscrittura ecc.
	Definire procedure per l'integrazione informatizzata dei dati dei diversi servizi della struttura -ristorativi, di animazione ecc.	Principali software per la gestione dei flussi informativi
	Stabilire procedure e modalità di tenuta della contabilità dei clienti	Procedure amministrativo-contabili Servizi internet: navigazione, ricerca informazioni sui principali motori di ricerca, posta elettronica Tecniche di comunicazione e relazione con il cliente Tecniche di gestione dei rapporti interpersonali e del lavoro dei propri collaboratori
Tenuta conforme alloggi e camere	Individuare metodi e procedure per il monitoraggio del livello di qualità dei servizi di alloggio offerti	La qualità del servizio nelle imprese turistiche: comportamenti professionali, indicatori, ecc.
	Definire programmi di lavoro e procedure per la pulizia e il riordino dei servizi ai piani e degli spazi comuni	Disposizioni a tutela della pubblica sicurezza nelle strutture di promozione e ricezione turistica
	Identificare modalità di ripristino e/o ammodernamento di accessori e componenti d'arredo	Tecniche per la gestione delle strutture alberghiere e per il controllo della qualità
Pianificazione attività di ricevimento	Determinare piani di lavoro e distribuzione dei compiti dell'area ricevimento	Normative per la sicurezza nei luoghi di lavoro
	Stabilire modalità di acquisizione e registrazione delle prenotazioni	Principali normative regolanti il rapporto di lavoro e le differenti tipologie
	Definire le politiche di gestione del booking in rapporto alla stagionalità e alla presenza di attività complementari-fiere, congressi, concerti ecc.	
	Prevedere un sistema di vigilanza e controllo dei servizi di sicurezza	
Accoglienza cliente e customer satisfaction	Rilevare ed interpretare i bisogni, le aspettative e la soddisfazione del cliente	
	Tradurre dati/informazione di customer satisfaction in azioni di miglioramento dei servizi erogati	

**Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza**

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Gestione flussi informativi	Le operazioni di gestione dei flussi informativi	Rilevazione del flusso della clientela; Elaborazione dei dati informativi revisionali; verifica e controllo delle attività di pagamento e incasso	Flussi informativi completi e aggiornati	Prova pratica in situazione
Tenuta conforme alloggi e camere	Le operazioni di tenuta conforme degli alloggi e delle camere	Elaborazione di un piano giornaliero/settimanale per il riassetto delle camere e degli spazi comuni; Organizzazione del personale di servizio incaricato ai piani; Controllo della qualità dei servizi; Verifica adeguatezza ed efficienza dei servizi ai piani e spazi comuni	Alloggi e camere amministrate secondo criteri di efficienza, efficacia e qualità	
Pianificazione attività ricevimento	Le operazioni di pianificazione delle attività di ricevimento	Coordinamento delle attività della hall e dei servizi di cassa e informativi; Verifica quotidiana della disponibilità ricettiva; Organizzazione delle presenze del personale in relazione a quelle degli ospiti; predisposizione sistema di custodia valori, servizio chiavi ecc.	Attività di ricevimento predisposte	
Accoglienza cliente e customer satisfaction	Le operazioni di accoglienza cliente e customer satisfaction	Assistenza reclami per disservizi (anche attraverso moduli preconfezionati); predisposizione di questionari di gradimento e di report di valutazione della soddisfazione del cliente; controllo degli standard qualitativi di prodotti-servizi erogati; elaborazione proposte di diversificazione dell'offerta di prodotti e servizi ricettivi	La soddisfazione e la fidelizzazione del cliente	



▪ **Area Professionale: Promozione ed erogazione servizi turistici**  
**Cod. 22.84 Operatore della promozione ed accoglienza turistica**

<b>Descrizione sintetica</b>
L'Operatore della promozione ed accoglienza turistica è in grado di promuovere l'offerta turistica di un'area, di fornire informazioni e consigli per orientare la scelta dei turisti e di gestire la relazione con gli ospiti di una struttura ricettiva. Per le sue specifiche di ruolo, la Certificazione può essere considerata <i>entry-level</i> , vale a dire di accesso all'area professionale, conseguibile da utenti che non siano in possesso di conoscenze-capacità pregresse.

La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni formative della durata di 600 ore finalizzate all'acquisizione delle abilità professionali di ruolo. Tali azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage, che potrà oscillare dal 30 al 60% del monte-ore complessivo. Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle stesse. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.
---

Profili collegati-collegabili alla figura	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema di codifica professioni MINISTERO DEL LAVORO	341912 Operatore dell'impresa turistica 341921 Operatore turistico
Sistema classificatorio ISTAT	5.2.1 Esercenti ed addetti ai servizi alberghieri ed extralberghieri (esclusi gli addetti alla ristorazione)
Sistema informativo EXCELSIOR	3.04.04 Addetti all'accoglienza turistica ed assimilati
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi OBNF	Operatori servizi: ricevimento e piani Operatori servi alberghieri

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Gestione informazioni turistiche	Interpretare il contesto territoriale in ordine alle potenzialità di strutture e servizi utili per i turisti	Le strutture turistiche ricettive: tipologie, servizi, ecc. Geografia turistica del territorio Storia del territorio e dei beni artistici locali Elementi di base di una lingua straniera: grammatica, sintassi, terminologia tecnica Elementi di base dell'ambiente windows e delle relative applicazioni software: fogli elettronici, programmi di videoscrittura ecc Principali software per la gestione dei flussi informativi Servizi internet: navigazione, ricerca informazioni sui principali motori di ricerca, posta elettronica Tecniche di comunicazione e relazione con il cliente Tecniche di promozione e vendita Tecniche di archiviazione e classificazione manuale e digitale delle informazioni La qualità del servizio nelle imprese turistiche: comportamenti professionali, indicatori, ecc. Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture di promozione e ricezione turistica
	Individuare e stimare le migliori fonti da cui trarre le informazioni e i successivi aggiornamenti	
	Selezionare le informazioni da acquisire sull'offerta di iniziative, itinerari, strutture, ecc.	
	Applicare tecniche per la raccolta, l'organizzazione, l'archiviazione delle informazioni	
Promozione prodotto turistico	Interpretare le esigenze di informazioni del turista	
	Valutare alternative relativamente a itinerari, iniziative, soluzioni per il soggiorno, ecc.	
	Adottare stili e tecniche di comunicazione appropriate per l'erogazione di informazioni turistiche anche in lingua straniera	
Assistenza clienti	Individuare modalità e strumenti idonei alla presentazione dei servizi della struttura ricettiva e dell'offerta turistica in area	
	Individuare attese e bisogni dell'ospite per attivare soluzioni di servizi all'interno e all'esterno della struttura ricettiva	
	Interpretare informazioni e segnali relativi a problemi di soggiorno	
	Adottare modalità e tecniche di allestimento degli spazi dedicati al ricevimento in modo da renderli gradevoli e accoglienti	
Trattamento pratiche amministrative di soggiorno	Valutare la disponibilità di soluzioni di soggiorno interrogando i programmi in uso per la gestione delle prenotazioni	
	Applicare le procedure in uso per la registrazione delle prenotazioni, degli arrivi e delle partenze	
	Adottare modalità di acquisizione e registrazione degli addebiti dei clienti	

## Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Gestione informazioni turistiche	Le operazioni di acquisizione e archiviazione informazioni turistiche	Acquisizione ed archiviazione delle informazioni cartacee/ informatizzate; organizzazione del materiale informativo in funzione della sua diffusione; Aggiornamento delle fonti da cui trarre informazioni	Informazioni sull'offerta turistica del territorio organizzate e archiviate secondo criteri di fruibilità e disponibilità di aggiornamento	Prova pratica in situazione
Promozione prodotto turistico	Le operazioni di promozione del servizio turistico	Presentazione di itinerari, visite guidate, ecc. nel territorio; Attivazione di contatti esterni per accertarsi di disponibilità di soggiorno	Proposte informative rispondenti alle esigenze del turista	
Assistenza clienti	La relazione con il cliente	Servizio al cliente durante l'intero soggiorno all'interno della struttura; Erogazione di informazioni riguardo a servizi turistici del territorio; gestione dei reclami	Qualità del servizio: soddisfazione del cliente	
Trattamento pratiche amministrative di soggiorno	Le operazioni di pratiche amministrative di soggiorno	Evasione delle prenotazioni, registrazione degli arrivi e delle partenze; Manutenzione degli spazi dedicati all'accoglienza	Pratiche amministrative di soggiorno evase	

■ Area Professionale: Servizi Assistenziali  
Cod. 23.85 Animatore sociale

Descrizione sintetica
<p>L'<i>Animatore sociale</i> è in grado di realizzare interventi di animazione socio-culturali ed educativi, attivando processi di sviluppo dell'equilibrio fisico e relazionale di persone e gruppi/utenza, stimolandone le potenzialità ludico-culturali ed espressivo-manuali. La Certificazione è di approfondimento tecnico-specializzazione.</p> <p>Pertanto, per assicurare il raggiungimento degli obiettivi formativi, è necessario che l'utenza sia già in possesso di conoscenze-capacità pregresse (di norma attinenti l'area professionale) da accertare prima dell'avvio delle azioni formative.</p> <p>Tali conoscenze-capacità possono essere state acquisite attraverso altri percorsi di formazione professionale, istruzione, esperienze professionali.</p>

La Certificazione può essere conseguita, attraverso la frequenza di azioni di 300 ore, finalizzate alla professionalizzazione di giovani-adulti. Le azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage che potrà oscillare dal 20 al 60% del monte-ore complessivo. Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di alcune competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle competenze. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.

Profili collegati-collegabili alla figura	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISTAT	3.4.1.3 Animatori turistici ed assimilati
Repertorio delle professioni ISFOL	Attività associative Animatore di comunità
Sistema classificatorio del Min. Lavoro	553411 Animatore di residenze per anziani



Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Formulazione interventi di prevenzione primaria	Decodificare il contesto sociale attraverso l'osservazione dei vincoli e delle risorse sussistenti	Caratteristiche evolutive e dinamiche di cambiamento di individui e gruppi Strumenti e tecniche di analisi e rilevazione dei bisogni: colloqui individuali e di gruppo, interviste, questionari Il rapporto individuo-società: processi di marginalizzazione e devianza Caratteristiche psico-pedagogiche dei diversi modelli familiari Strumenti e tecniche di analisi e verifica degli interventi: test, schede di analisi, report, etc. Metodologie della ricerca sociale: analisi territoriale, analisi dei dati, la ricerca-intervento, etc.
	Comprendere bisogni ed aspettative del tessuto socio-culturale di riferimento	
	Individuare le diverse tipologie di utenza dell'area di intervento	
	Identificare il sistema di reti relazionali e strutturali di tipo socio-assistenziale esistente e potenziale	
Animazione sociale	Stimolare capacità di socializzazione ed emancipazione per ostacolare l'isolamento socio-affettivo	Tecniche di comunicazione interpersonale e dinamiche di gruppo Normativa dei servizi socio-sanitari ed assistenziali Organizzazione dei servizi socio-assistenziali e delle reti informali di cura Tecniche di animazione: teatrale, espressiva, musicale, motoria, ludica Tipologie di laboratorio manuale: disegno, pittura, lavori a maglia, cartapesta, creta, etc. Principali tecniche di analisi della personalità e della relazione d'aiuto
	Tradurre bisogni, manifesti e non, di singoli e gruppi, in azioni di scambio e confronto reciproco	
	Individuare ed incoraggiare occasioni di incontro ed integrazione sociale	
	Riscontrare il livello di partecipazione e coinvolgimento dei fruitori individuando ulteriori ambiti di intervento	
Animazione educativa	Interpretare dinamiche comportamentali e criticità latenti dell'utente con approccio empatico e maieutico	Tecniche di comunicazione interpersonale e dinamiche di gruppo Normativa dei servizi socio-sanitari ed assistenziali Organizzazione dei servizi socio-assistenziali e delle reti informali di cura Tecniche di animazione: teatrale, espressiva, musicale, motoria, ludica Tipologie di laboratorio manuale: disegno, pittura, lavori a maglia, cartapesta, creta, etc. Principali tecniche di analisi della personalità e della relazione d'aiuto
	Trasmettere modelli comportamentali positivi per contrastare fenomeni di devianza e disadattamento	
	Innescare processi di conoscenza e di consapevolezza del sé e di riconoscimento dei propri bisogni e motivazioni	
	Stimolare dinamiche di crescita personale attraverso riflessioni ed elaborazione di atteggiamenti e comportamenti	
Animazione ludico-culturale	Sollecitare l'espressività personale attraverso il gioco teatrale, l'improvvisazione e la drammatizzazione	Tecniche di comunicazione interpersonale e dinamiche di gruppo Normativa dei servizi socio-sanitari ed assistenziali Organizzazione dei servizi socio-assistenziali e delle reti informali di cura Tecniche di animazione: teatrale, espressiva, musicale, motoria, ludica Tipologie di laboratorio manuale: disegno, pittura, lavori a maglia, cartapesta, creta, etc. Principali tecniche di analisi della personalità e della relazione d'aiuto
	Adottare tecniche di comunicazione vocale, gestuale e psicomotoria	
	Scegliere modalità d'impiego di canto, danza e strumenti musicali, funzionali agli scopi di animazione prefissati	
	Incoraggiare e sostenere lo sviluppo di abilità manuali: disegno, pittura e manipolazione creativa di materiali plastici	

## Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Formulazione interventi di prevenzione primaria	Le operazioni di formulazione degli interventi di prevenzione	Ricognizione dei fabbisogni culturali ed educativi dell'utenza e dei servizi offerti; mappatura dei rischi di marginalità e disagio presenti nell'area d'intervento; ricognizione delle priorità di intervento e messa in rete delle risorse disponibili; Programmazione di interventi ludico-culturali e socio-educativi	Interventi di prevenzione identificati e programmati in aderenza alle reali necessità del tessuto socio-culturale di riferimento	Prova pratica in situazione
Animazione sociale	Le operazioni di animazione sociale	Divulgazione delle informazioni relative alle attività socio-culturali offerte; conduzione e coordinamento delle attività di animazione; Verifica e documentazione dei risultati e degli scostamenti; studi ed aggiornamenti della funzione di animazione	Attività di animazione sociale rispondenti alle esigenze educative ed assistenziali dell'area d'intervento	
Animazione educativa	Le operazioni di animazione educativa	Analisi dei bisogni individuali e di gruppi/utenza; assistenza educativa orientata al recupero, al sostegno ed al cambiamento; attuazione di interventi di reinserimento familiare e di stimolo alla partecipazione sociale; realizzazione di attività psico-motorie di gruppo	Azioni /interventi di animazione educativa realizzati secondo gli obiettivi prefissati	
Animazione ludico-culturale	Le operazioni di animazione ludico-culturale	Organizzazione di attività ricreative: feste, ludoteca, giochi di gruppo realizzazione di interventi di animazione teatrale ed espressiva: linguaggio vocale, gestuale, musica, drammatizzazione, ecc. Predisposizione di laboratori manuali: creta, pittura, disegno, etc.	Utenti stimolati nelle loro doti espressive, manuali e ludico-culturali	



■ **Area Professionale: Servizi Assistenziali**  
**Cod. 23.86 Assistente familiare**

<b>Descrizione sintetica</b>
L'Assistente familiare è una figura con caratteristiche pratico-operative, la cui attività è rivolta a garantire assistenza a persone autosufficienti e non, nelle loro necessità primarie, favorendone il benessere e l'autonomia all'interno del clima domestico-familiare. E' in grado, inoltre, di relazionarsi con la rete dei servizi territoriali, pubblici e privati, al fine di assicurare assistenza e garantire opportunità di accesso a tali servizi alle persone non in grado di svolgere in autonomia gli adempimenti connessi. Per le sue specifiche di ruolo, la Certificazione può essere considerata <i>entry-level</i> , vale a dire di accesso all'area professionale, conseguibile da utenti che non siano in possesso di conoscenze-capacità pregresse.

La Certificazione può essere conseguita, attraverso la frequenza di azioni formative, della durata di 600 ore, finalizzate all'acquisizione delle abilità professionali di ruolo. Tali azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage, che potrà oscillare dal 30 al 60% del monte-ore complessivo. Nel caso in cui l'utente sia già in possesso di competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle stesse. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.
--

Profili collegati-collegabili alla figura	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	9133 Aiuti domestici e correlati, domestici di pulizia 5133 Addetti all'assistenza personale a domicilio
Sistema classificatorio ISTAT	8.4.2.1 Collaboratori domestici ed assimilati
Sistema classificatorio Ministero del Lavoro	553500 Addetti all'assistenza personale e a domicilio 553900 Altre professioni relative ai servizi personali

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Comunicazione, relazione, sorveglianza, organizzazione	Relazioni con l'utente e con i familiari	Comunicazione come processo sociale; tecniche di comunicazione per le funzioni: assicurare, stimolare la partecipazione, favorire l'accettazione del cibo, ottenere collaborazione; gestione delle emozioni e la capacità di ascolto; tecniche volte a assicurare, confortare, ottenere la collaborazione, stimolare l'autostima; tecniche di pronto soccorso; principali normative nazionali e regionali in materia di assistenza socio sanitaria; sistema dei servizi sociali, sanitari, culturali e ricreativi del territorio; aspetti etici connessi all'attività di assistenza; strumenti e tecniche per l'alzata e il trasferimento su carrozzelle; tecniche per supportare movimenti e spostamenti: movimenti nel letto, sedere sul letto, alzarsi dal letto, deambulare, sedersi al tavolo; prodotti e strumenti per la pulizia parziale e totale dell'utente; tecniche per la pulizia parziale o totale dell'utente a letto o in bagno, in struttura o a domicilio; tecniche per la vestizione; elementi di igiene degli alimenti, della cucina, delle stoviglie; tecniche di preparazione dei cibi: principali cotture, principali materie prime, principali menù; tecniche di supporto e strumenti per l'assunzione dei cibi per le diverse tipologie di utenti: allettati, confusi, emiplegici, dementi; prodotti, strumenti e tecniche per la pulizia e l'igiene degli ambienti; tecniche di disinfezione, sterilizzazione e decontaminazione degli strumentari e dei presidi sanitari
	Relazioni con terzi coinvolti nella cura dell'utente (es. infermieri domiciliari, medico di base)	
	Auto-controllo in situazioni critiche (resistenza allo stress)	
	Percezione delle situazioni di rischio (sorveglianza nel riposo, capacità di monitorare le situazioni)	
Gestione della casa, cura degli ambienti e igiene della persona	Diritti e doveri dell'assistito e dei familiari; limiti di intervento e di competenza; problematiche della persona anziana non autosufficiente; rete dei servizi territoriali e delle figure professionali coinvolte nella cura dell'anziano (medico di base, infermiere, addetto all'assistenza di base, ecc...); eseguire semplici pratiche burocratiche; fare piccoli acquisti per conto dell'assistito	
	Organizzazione delle attività domestiche; governo della casa e dell'ambiente di vita, pulizia, manutenzione degli arredi e delle attrezzature; elementi di sicurezza e prevenzione degli incidenti domestici; lavaggio e stiro della biancheria di casa e personale, aiuto nel mantenimento di una corretta igiene personale	
Alimentazione, cura e accompagnamento della persona	Preparare i pasti rispettando le principali regole dietetiche, le necessità e le abitudini dell'utente; aiuto nell'assunzione dei pasti	
	Mobilità dentro e fuori casa; comfort della persona; accompagnamento dell'utente nell'accesso ai servizi	
	Cura e tecniche di sollevamento e spostamento di persona totalmente o parzialmente priva di autonomia; aiuto nell'alzata e nella messa a letto	

## Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Comunicazione, relazione, sorveglianza, organizzazione	Capacità di orientarsi rispetto alle norme ed ai principi alla base della assistenza; capacità di relazionarsi e comprendere l'importanza dei processi comunicativi	Utilizzazione degli strumenti utili a stabilire rete e relazioni tra soggetti	Comprendere e dare risposta ai bisogni dell'utente e dei membri della famiglia, applicando le dinamiche relazionali e comunicative più appropriate	Prova pratica in situazione
Gestione della casa, cura degli ambienti e igiene della persona	La capacità di curare l'igiene degli ambienti e della persona	Regole e tecniche per la cura dell'igiene ambientale	Attendere alla pulizia quotidiana della casa e della persona	
Alimentazione, cura e accompagnamento della persona	Impianto di cura	Processi di accompagnamento della persona assistita	Attendere alle operazioni di accompagnamento della persona dell'assistito	

■ **Area Professionale: Attività Assistenziali**  
**Cod. 23.87 Mediatore interculturale**

<p><b>Descrizione sintetica</b></p> <p>Il Mediatore interculturale è in grado di accompagnare la relazione tra immigrati e contesto di riferimento, favorendo la rimozione delle barriere linguistico-culturali, la conoscenza e la valorizzazione delle culture d'appartenenza, nonché l'accesso a servizi pubblici e privati. Assiste le strutture di servizio nel processo di adeguamento delle prestazioni offerte all'utenza immigrata. La Certificazione è di approfondimento tecnico-specializzazione. Pertanto, per assicurare il raggiungimento degli obiettivi formativi, è necessario che l'utenza sia già in possesso di conoscenze-capacità pregresse (di norma attinenti l'area professionale) da accertare prima dell'avvio delle azioni formative. Tali conoscenze-capacità possono essere state acquisite attraverso altri percorsi di formazione professionale, istruzione, esperienze professionali.</p>
---

<p>La Certificazione può essere conseguita, attraverso la frequenza di azioni di 300 ore, finalizzate alla professionalizzazione di giovani-adulti. Le azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage che potrà oscillare dal 20 al 60% del monte-ore complessivo. Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di alcune competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle competenze. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.</p>
--

Profili collegati-collegabili alla figura	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio REGIONE MOLISE	032008
Sistema classificatorio ISFOL	Attività associative - Mediatore culturale

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Diagnosi bisogni e risorse dell'utente immigrato	Interpretare esigenze e bisogni dell'immigrato relativamente allo specifico percorso migratorio	Fenomeni e dinamiche dei processi migratori
	Identificare e distinguere eventuali disagi dovuti alla dimensione vissuta di migrante (scarsa padronanza linguistica)	Caratteristiche della presenza di immigrati nel territorio di riferimento
	Riconoscere condizioni personali e professionali dell'immigrato quali risorse da valorizzare nei diversi contesti di riferimento	Lingua di provenienza parlata e scritta
	Tradurre bisogni e risorse proprie dell'individuo in linee e proposizioni di accompagnamento ed assistenza	Lingua italiana parlata e scritta
Orientamento relazione utente immigrato/servizi	Trasferire all'immigrato elementi conoscitivi della realtà sociale ed organizzativa di riferimento	Modelli e strutture dei servizi di pubblica utilità in Italia e nel paese di origine degli immigrati: servizi sociosanitari, educativo-scolastici, lavorativi, ecc.
	Esplicitare modelli e regole dei servizi di pubblica utilità pubblici e privati	Organizzazione e funzionamento dei servizi di pubblica utilità in Italia: procedure di accesso, linguaggio tecnico, operatori, ecc.
	Rendere consapevole l'immigrato dei propri diritti e doveri rispetto al contesto sociale di riferimento	Norme e leggi regionali, nazionali e comunitarie su diritti e doveri dei cittadini immigrati
	Trasmettere all'operatore dei servizi elementi di conoscenza e di rappresentazione del problema e della realtà di cui l'immigrato è portatore	Tecniche di base della comunicazione e gestione dei colloqui
Intermediazione linguistica	Comprendere ed interpretare linguaggio e significati della comunicazione in lingua straniera	Tecniche di interpretariato
	Decodificare e trasmettere all'utenza immigrata; codici di comunicazione verbale e non espressi dall'operatore italiano	Tecniche e strumenti di base di gestione delle relazioni interculturali
	Fornire elementi di comprensione delle modalità comunicative e di relazione delle diverse culture	Elementi di base di sociologia ed antropologia culturale
	Individuare gli ostacoli che impediscono una efficace relazione comunicativa	Principi fondamentali di pedagogia interculturale e psicologia dell'immigrazione
Mediazione interculturale	Interpretare i codici culturali dei soggetti coinvolti nella relazione comunicativa –utente immigrato/operatore italiano/ immigrati	
	Facilitare lo scambio tra le diverse parti – utenza immigrata e servizi/istituzioni italiane ed immigrati- al fine di anticipare l'eventuale insorgere di incomprensioni	
	Individuare ed incoraggiare occasioni di incontro e confronto tra culture diverse	
	Sostenere il contesto organizzativo in processi di adeguamento dei servizi rivolti all'immigrato	

## Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Diagnosi bisogni e risorse dell'utente immigrato	Le operazioni di diagnosi dei bisogni dell'utente immigrato	Raccolta sistematica di informazioni circa la natura dei bisogni espressi dall'immigrato; Elaborazione di percorsi di accompagnamento ed introduzione al sistema italiano dei servizi	Bisogni e risorse dell'immigrato circoscritte ed elaborate	Prova pratica in situazione
Orientamento relazione utente immigrato/servizi	Le operazioni di orientamento nella relazione utente/servizi	Erogazione di interventi formativi/informativi su servizi territoriali e relative procedure e regolamenti; Assistenza all'operatore dei servizi nella codifica della domanda espressa	Informazioni sui servizi offerti e sulla domanda veicolate correttamente	
Intermediazione linguistica	Le operazioni di intermediazione linguistica	Traduzione linguistica nelle relazioni utente immigrato ed operatore italiano-immigrati; redazione in lingua straniera di materiali informativi, comunicati, avvisi	Colloqui verbali e materiali tradotti ed interpretati	
Mediazione interculturale	Le operazioni di mediazione interculturale	Erogazione di interventi formativi/informativi a sostegno dell'integrazione sociale; Assistenza alla definizione di nuovi servizi o miglioramento dei servizi erogati in funzione di necessità specifiche dell'utenza immigrata	Azioni/interventi di mediazione ed interculturalità realizzati	



■ Area Professionale: Servizi Assistenziali  
Cod. 23.88 Promotore sociale

Descrizione sintetica
<p>Il <i>Promotore sociale</i> è un <i>program manager</i> che, operando nell'ambito dell'assistenza sociale, promuove la connessione fra i diversi soggetti pubblico-privati coinvolti nella programmazione sociale e nello sviluppo del capitale sociale dei territori di riferimento. In tali ambiti crea legami solidaristici, relazioni di fiducia, affidamenti, rafforzando i rapporti tra istituzioni, operatori e cittadinanza, sollecita, anima e gestisce forme e fasi della partecipazione sociale, della comunicazione e della diffusione delle iniziative.</p> <p>La Certificazione è di approfondimento tecnico-specializzazione.</p> <p>Pertanto, per assicurare il raggiungimento degli obiettivi formativi, è necessario che l'utenza sia già in possesso di conoscenze-capacità pregresse (di norma attinenti l'area professionale) da accertare prima dell'avvio delle azioni formative.</p> <p>Tali conoscenze-capacità possono essere state acquisite attraverso altri percorsi di formazione professionale, istruzione, esperienze professionali.</p>

Descrizione sintetica
<p>La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni di 300 ore finalizzate alla professionalizzazione di giovani-adulti. Le azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage che potrà oscillare dal 20 al 60% del monte-ore complessivo.</p> <p>Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di alcune competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle competenze. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.</p>

Profili collegati-collegabili alla figura	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio REGIONE MOLISE	042008



Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Legislazione e sistema welfare locale	Conoscere ed utilizzare le normative lavoristiche	Il sistema dei servizi all'impiego; il nuovo inquadramento normativo delle pratiche di mediazione lavorativa; il quadro di riferimento del contesto regionale; il fronte delle politiche attive del lavoro; la legge 30 e la riforma del MdL (tipologia dei rapporti di lavoro, i nuovi contratti di apprendistato e formazione e lavoro, il lavoro somministrato; l'istituto del tirocinio; leggi e normative dello svantaggio sociale). Il sistema dei servizi sociali territoriali ed i termini del lavoro di rete tra pubblico e privato; le specificità nelle province e degli enti locali. Il modello per la gestione integrata dei servizi. Modelli ed esperienze di rete; strumenti per il lavoro di rete, strategie per il coordinamento dei progetti dei Piani di Zona. Il marketing ed i principali fattori di condizionamento (risorse, ambiente, mercato); , l'analisi del target; il marketing delle imprese sociali e dei servizi sociali. Metodologie e tecniche di comunicazione sociale; i piani di comunicazione dei Piani di Zona. Strategie di comunicazione istituzionale e tecniche di relazione istituzionali.
	Conoscere ed utilizzare l'impianto dei servizi territoriali per l'impiego e l'auto-impiego	
Modelli e servizi territoriali regionali	Conoscere il lay-out normativo ed istituzionale di riferimento	
Il territorio e il lavoro di rete	Promuovere le connessioni fra le istituzioni coinvolte nei Piani di Zona e di sviluppo territoriale.	
	Facilitare i processi di integrazione territoriale ed i processi di gestione delle risorse disponibili	
Marketing e Comunicazione territoriale	Facilita i rapporti con le altre amministrazioni pubbliche per le attività che si rendessero necessarie sui territori	
	Modellizzare i piani comunicazionali per i territori	

**Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza**

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Legislazione e sistema welfare locale	Spettro normativi e dei servizi territoriali per lo sviluppo ed il lavoro	Analisi di sistema	Conoscere l'impianto normativo e territoriale	Prova pratica in situazione
Modelli e servizi territoriali regionali	Normative e servizi	Analisi di sistema	Conoscere l'impianto normativo e territoriale	
Il territorio e il lavoro di rete	Specificità territoriali e reti di riferimento	Collegamenti e Reti di funzionamento territoriale	Attivare processi di rete e facilitare i processi di integrazione territoriale	
Marketing e Comunicazione territoriale	Il piano di marketing	Comunicazione dei sistemi territoriali	Comunicare servizi e progetti	

■ **Area Professionale: Servizi finanziari ed assicurativi**  
**Cod. 24.89 Tecnico dei servizi/prodotti finanziari, creditizi, assicurativi**

Descrizione sintetica
<p>Il <i>Tecnico dei servizi/prodotti finanziari, creditizi, assicurativi</i> è in grado di svolgere le operazioni di informazione e vendita di servizi/prodotti finanziari, creditizi, assicurativi, individuando nell'offerta a disposizione quelli più adeguati al cliente nell'ambito delle regole generali e delle politiche commerciali dell'azienda.</p> <p>La Certificazione è di approfondimento tecnico-specializzazione.</p> <p>Pertanto, per assicurare il raggiungimento degli obiettivi formativi, è necessario che l'utenza sia già in possesso di conoscenze-capacità pregresse (di norma attinenti l'area professionale) da accertare prima dell'avvio delle azioni formative.</p> <p>Tali conoscenze-capacità possono essere state acquisite attraverso altri percorsi di formazione professionale, istruzione, esperienze professionali.</p>

<p>La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni di 300 ore finalizzate alla professionalizzazione di giovani-adulti. Le azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage che potrà oscillare dal 20 al 60% del monte-ore complessivo.</p> <p>Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di alcune competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle competenze. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.</p>
---

Profili collegati-collegabili alla figura	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	3411 Intermediari finanziari e agenti di borsa 3419.1 Tecnici e responsabili dei servizi bancari e finanziari 4212 Operatori di sportello e altri impiegati in banche e assicurazioni
Sistema classificatorio ISTAT	3.3.2.1 Tecnici della gestione finanziaria 3.3.2.3 Agenti assicurativi 3.3.2.5 Agenti di borsa e cambio, tecnici dell'intermediazione titoli ed assimilati 3.3.2.9 Altre professioni intermedie finanziario-assicurative
Sistema informativo EXCELSIOR	1.06.03 Specialisti e tecnici dei servizi finanziari e assicurativi
Sistema classificatorio Ministero del Lavoro	251316 Add. consulenza finanziaria 251317 Consulente finanziario 332108 Tecnico servizi finanziari 332101 Consulente finanziario 332114 Promotore finanziario 332304 Broker 332310 Venditore prodotti assicurativi
Sistema classificatorio ISFOL	Servizi finanziari e assicurativi Promotore finanziario Broker di assicurazione



Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Assistenza consulenziale cliente	<p>Individuare le modalità e l'approccio più adeguato per relazionarsi con il cliente e garantire continuità al rapporto, in una logica di fidelizzazione, secondo principi etici e di responsabilità professionale</p> <p>Identificare le modalità e le tecniche di comunicazione più adeguate a fornire e raccogliere tutte le informazioni necessarie ad avviare le operazioni di intermediazione</p> <p>Interpretare le aspettative, le motivazioni e i bisogni del cliente per informarlo sulle tipologie di prodotti/servizi disponibili in coerenza con la propensione al rischio ed alle sue potenzialità</p> <p>Tradurre dati/informazioni di customer satisfaction in azioni di miglioramento del servizio erogato</p>	<p>Elementi di diritto privato, tributario, commerciale</p> <p>Elementi di valutazione degli strumenti finanziari</p>
Configurazione offerta servizi/ prodotti finanziari, creditizi, assicurativi	<p>Identificare le caratteristiche connotative e distintive del prodotto/servizio in funzione delle politiche commerciali dell'azienda</p> <p>Individuare e analizzare le informazioni sui prodotti/servizi al fine di comprenderne tutte le potenzialità, limiti e vincoli</p> <p>Valutare le performance dei prodotti/servizi su cui informare il cliente in relazione alle sue esigenze e aspettative secondo principi etici e di responsabilità professionale</p> <p>Prefigurare l'offerta di vendita prevedendo eventuali proposte alternative così da incontrare le aspettative del cliente</p>	<p>Normative, da applicare nell'attività di riferimento (antiriciclaggio, privacy, D. Lgs 231/2001, ...)</p> <p>Principi di etica professionale e responsabilità sociale</p> <p>Principali procedure contabili e amministrative</p> <p>Principali strumenti finanziari</p> <p>Strumenti e tecniche di promozione e vendita di servizi/prodotti finanziari creditizi assicurativi</p> <p>Principali tecniche di comunicazione</p>
Transazione servizi/prodotti finanziari, creditizi, assicurativi	<p>Individuare le strategie e le tecniche di presentazione dell'offerta dei prodotti/servizi selezionati per conseguire gli obiettivi di vendita</p>	<p>Sistemi di gestione (database clienti, catalogo prodotti/servizi, ecc).</p> <p>Fondamenti di organizzazione aziendale</p>
	<p>Utilizzare gli strumenti e i supporti informativi più funzionali alla stipula del contratto</p> <p>Individuare le tecniche di negoziazione più efficaci per concludere al meglio le operazioni di vendita dei prodotti/servizi presenti</p> <p>Applicare eventuali azioni promozionali e politiche di sconti al fine di conseguire il risultato ottimale per entrambe le parti</p>	<p>Nozioni di base di una lingua straniera</p> <p>Fondamenti di disciplina aziendale del rapporto di lavoro</p> <p>Norme per l'igiene e la sicurezza dell'ambiente di lavoro</p> <p>Norme ISO 9000 e Vision 2000</p>
Trattamento operazioni amministrativo/contrattuali	<p>Adottare procedure necessarie al regolare svolgimento delle operazioni amministrativo-contabili di propria competenza</p> <p>Comprendere la normativa contrattuale interpretandone contenuti, clausole, vincoli</p> <p>Applicare regole operative di gestione del rapporto contrattuale con il cliente nel rispetto della normativa di riferimento</p> <p>Utilizzare strumenti di programmazione e monitoraggio delle attività amministrativo contabili di propria competenza</p>	



## Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Assistenza consulenziale cliente	Le operazioni di assistenza consulenziale cliente	Analisi fabbisogni del cliente verifica delle potenzialità del cliente; trasferimento al cliente di tutte le informazioni necessarie a conoscere i servizi/prodotti; Gestione della relazione con il cliente	Informazioni organizzate e trasferite al cliente nel rispetto delle regole, dei principi e delle procedure definite	Prova pratica in situazione
Configurazione offerta servizi/ prodotti finanziari, creditizi, assicurativi	Le operazioni di configurazione dell'offerta di prodotti/servizi finanziari creditizi assicurativi	Raccolta di informazioni sui servizi/prodotti, sulle loro carenze e punti di forza predisposizione offerta servizi/prodotti	Offerta di servizi/ prodotti definita nelle sue connotazioni essenziali	
Transazione servizi/prodotti finanziari, creditizi assicurativi	Le operazioni di transazione dei prodotti/servizi finanziari creditizi assicurativi	Presentazione del prodotto/servizio; Informazione sull'offerta dei prodotti/servizi; vendita prodotti/servizi; Predisposizione offerte alternative presenti	Promozione e/o vendita dei servizi/prodotti eseguita e conclusa in relazione agli obiettivi prefissati	
Trattamento operazioni amministrativo /contrattuali	Le operazioni di trattamento delle operazioni amministrativo/ contrattuali	Stipula e gestione contrattuale del rapporto con il cliente; Monitoraggio stato di avanzamento/standard qualitativi di prodotti/servizi; Controllo della corretta gestione delle procedure amministrativo-contabili	Adempimenti amministrativo/contrattuali garantiti nel rispetto dei protocolli previsti	



▪ **Area Professionale: Sviluppo e gestione del sistema qualità aziendale**  
**Cod. 25.90 Gestore del sistema qualità aziendale**

Descrizione sintetica
<p>Il <i>Gestore del sistema qualità aziendale</i> è in grado di sviluppare ed implementare un sistema qualità aziendale funzionale all'attuazione degli obiettivi strategici d'impresa, definendo la relativa architettura informativa.</p> <p>La Certificazione è di approfondimento tecnico-specializzazione.</p> <p>Pertanto, per assicurare il raggiungimento degli obiettivi formativi, è necessario che l'utenza sia già in possesso di conoscenze-capacità pregresse (di norma attinenti l'area professionale) da accertare prima dell'avvio delle azioni formative.</p> <p>Tali conoscenze-capacità possono essere state acquisite attraverso altri percorsi di formazione professionale, istruzione, esperienze professionali.</p>

La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni di 300 ore finalizzate alla professionalizzazione di giovani-adulti. Le azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage che potrà oscillare dal 20 al 60% del monte-ore complessivo.

Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di alcune competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle competenze. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.

Profili collegati-collegabili alla figura	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	3119 Tecnici dei processi, programmazione, qualità
Sistema classificatorio ISTAT	3.1.5.2 Tecnici del controllo della qualità industriale
Sistema informativo EXCELSIOR	1.01.08 Altri specialisti e tecnici dell'ingegneria e del controllo di produzione
Sistema di codifica professioni Ministero del Lavoro	311504 Tecnico statistico di controllo di qualità 312912 Tecnico di controllo qualità industriale 312925 Tecnico controllo qualità
Repertorio delle professioni ISFOL	Metalmecanica Esperto del controllo qualità in produzione Tessile, Abbigliamento, Cuoio Tecnico controllo qualità
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi OBNF	cod. 44 Tecnici sistema qualità (processi/prodotti)
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi nell'artigianato EBNA	Alimentare Responsabile della qualità delle lavorazioni Metalmecanico Tecnico controllo della qualità
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi nella Piccola e Media Industria Privata ENFEA	Meccanica-Lavorazione materie plastiche-Tessile abbigliamento-Legno arredo Responsabile qualità del processo produttivo

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Analisi sistema aziendale	Individuare le caratteristiche organizzative, gestionali e tecnologiche dell'azienda in termini di mappatura dei processi di lavoro e delle relative strutture	Le organizzazioni come sistema: struttura, processi, ruoli e funzioni Tecniche di gestione ed organizzazione aziendale I principali processi produttivi aziendali Strategie di comunicazione d'impresa Elementi di controllo statistico dei processi Normativa UNI EN ISO 9000-Vision 2000 Metodologie operative per il monitoraggio della qualità ed il trattamento delle non conformità I sistemi di certificazione e gli organismi nazionali ed internazionali deputati alla certificazione di sistema e di prodotto Elementi di sociologia del lavoro e dell'organizzazione La gestione per progetti Tecniche di soluzione dei problemi Norme e disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro
	Identificare strategie e politiche per la gestione del sistema qualità adeguati al raggiungimento di obiettivi e finalità strategiche dell'azienda	
	Valutare l'esistente impianto di monitoraggio e valutazione qualitativo aziendale verificandone la coerenza con gli obiettivi strategici aziendali	
	Determinare ruoli e responsabilità organizzative di presidio del sistema qualità aziendale e del relativo raggiungimento degli obiettivi strategici definiti	
Configurazione sistema qualità	Definire architettura logica e strutturale del sistema qualità funzionale ad organizzazione e struttura aziendale	Metodologie operative per il monitoraggio della qualità ed il trattamento delle non conformità I sistemi di certificazione e gli organismi nazionali ed internazionali deputati alla certificazione di sistema e di prodotto Elementi di sociologia del lavoro e dell'organizzazione La gestione per progetti Tecniche di soluzione dei problemi Norme e disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro
	Identificare un sistema di indicatori coerenti con le esigenze di monitoraggio e valutazione qualitativa delle grandezze critiche di gestione aziendale	
	Determinare modalità operative con cui effettuare i monitoraggi in termini di processi e ruoli coinvolti e relativa frequenza	
	Tradurre obiettivi di miglioramento in modalità operative e parametri di misurazione qualitativa	
Gestione sistema qualità	Distinguere modalità e strumenti di misurazione qualitativa di processo e/o prodotto/servizio adeguati alle diverse lavorazioni	Metodologie operative per il monitoraggio della qualità ed il trattamento delle non conformità I sistemi di certificazione e gli organismi nazionali ed internazionali deputati alla certificazione di sistema e di prodotto Elementi di sociologia del lavoro e dell'organizzazione La gestione per progetti Tecniche di soluzione dei problemi Norme e disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro
	Valutare efficienza ed efficacia delle procedure e modalità di lavoro adottate in rapporto agli obiettivi operativi definiti	
	Tradurre valutazioni di non conformità di processo e/o prodotto/servizio in azioni correttive o preventive delle modalità di lavoro	
	Trasferire al personale aziendale elementi di competenza sui temi della gestione di un sistema qualità aziendale	
Trattamento dati del sistema qualità	Valutare le esigenze informative dell'azienda in materia di trattamento dati ed informazioni sul sistema qualità	Metodologie operative per il monitoraggio della qualità ed il trattamento delle non conformità I sistemi di certificazione e gli organismi nazionali ed internazionali deputati alla certificazione di sistema e di prodotto Elementi di sociologia del lavoro e dell'organizzazione La gestione per progetti Tecniche di soluzione dei problemi Norme e disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro
	Definire caratteristiche e funzionalità dell'architettura informativa di raccolta, organizzazione e diffusione interna ed esterna dei dati sul sistema qualità	
	Identificare metodi statistici di raccolta ed elaborazione dei dati, quali software specifici di elaborazione e codifica, sul prodotto e/o processo produttivo	
	Adottare tecniche e strumenti di reporting per la comunicazione di dati e risultati di gestione del sistema qualità aziendale	

## Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Analisi sistema aziendale	Le operazioni di analisi del sistema aziendale *	Acquisizione ed elaborazione di informazioni relative a processo e strutture di lavoro ed obiettivi strategici aziendali; Rilevazione degli esistenti sistemi di monitoraggio e valutazione della qualità; Raccolta ed elaborazione di informazioni relative a modalità e responsabilità operative di lavoro	Elementi organizzativi, gestionali e tecnologici d'azienda individuati ed analizzati	Prova pratica in situazione
Configurazione sistema qualità	Le operazioni di configurazione del sistema qualità	Sviluppo di struttura ed impianto del sistema qualità; Elaborazione ed aggiornamento della documentazione (manuale, procedure ed istruzioni); pianificazione delle attività di monitoraggio e gestione del sistema qualità	Sistema qualità aziendale strutturato e definito	
Gestione sistema qualità	Le operazioni di gestione del sistema qualità	Realizzazione delle attività di auditing interno relativamente a procedure e modalità di lavoro adottate; Rilevazione e gestione di variazioni e non conformità agli standard definiti e delle relative azioni correttive e preventive; Verifica con la direzione dei risultati complessivi del sistema qualità aziendale e supporto all'avvio di piani di miglioramento; pianificazione e realizzazione interventi di formazione ed informazione	Sistema qualità aziendale applicato ed implementato	
Trattamento dati del sistema qualità	Le operazioni di trattamento dei dati del sistema qualità	Selezione di risorse e supporti informatici da utilizzare; acquisizione ed elaborazione dei dati su prodotto/servizio e/o processo emissione di report tecnici ed eventuali statistiche	Dati su prodotto/servizio e/o processo elaborati e strutturati	

■ Area Professionale: Sviluppo e gestione sistemi informatici  
Cod. 26.91 Analista Programmatore

**Descrizione sintetica**

L'Analista-programmatore è in grado di progettare, sviluppare e collaudare software applicativi mantenendo e amministrando le relative funzioni in esercizio.

La Certificazione è di approfondimento tecnico-specializzazione.

Pertanto, per assicurare il raggiungimento degli obiettivi formativi, è necessario che l'utenza sia già in possesso di conoscenze-capacità pregresse (di norma attinenti l'area professionale) da accertare prima dell'avvio delle azioni formative.

Tali conoscenze-capacità possono essere state acquisite attraverso altri percorsi di formazione professionale, istruzione, esperienze professionali.

La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni di 300 ore finalizzate alla professionalizzazione di giovani-adulti. Le azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage che potrà oscillare dal 20 al 60% del monte-ore complessivo. Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di alcune competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle competenze. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.

**Profili collegati-collegabili alla figura**

Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	2131 Specialisti in informatica 2132 Programmatori informatici
Sistema classificatorio ISTAT	2.1.1.4 Informatici e telematici 3.1.1.3 Tecnici informatici
Sistema informativo EXCELSIOR	1.02.01 Specialisti e tecnici delle scienze informatiche
Sistema di codifica professioni Ministero del Lavoro	211402 Analista di programmi 211404 Analista programmatore EDP 211422 Progettista software 311321 Sviluppatore software gestionale 311328 Programmatore
Repertorio delle professioni ISFOL	Area New Economy Analista programmatore

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Modellazione requisiti applicazioni informatiche	Tradurre esigenze e bisogni del cliente in requisiti del prodotto software	Caratteristiche ed evoluzioni del settore informatico
	Circoscrivere specifiche funzionali delle componenti del prodotto software da sviluppare e le relative connessioni	Architettura delle applicazioni informatiche: componenti, relazioni, collegamenti
	Individuare e applicare metodologie di software design, tool di sviluppo e Case integrati per gestione del processo di sviluppo del software	Funzioni e linguaggi dei data base relazionali
	Identificare requisiti di riusabilità, affidabilità, interoperabilità, manutenibilità a garanzia della qualità del prodotto software	Caratteristiche e funzionamento dei principali sistemi operativi client e server: Windows, Unix, Linux, Macintosh, ecc.
Progettazione tecnica applicazioni informatiche	Definire struttura dell'applicativo e progetto di dettaglio di componenti e connettori con l'ausilio di patterns	Architettura e componenti hardware di PC client e periferiche
	Individuare il sistema di esercizio e di sviluppo in termini di sistema operativo, piattaforma hardware e requisiti hardware	Ambienti software di sviluppo: linguaggi di programmazione convenzionali e object oriented, tool e Case di sviluppo
	Identificare metodologie standard per la progettazione dell'interfaccia utente tenendo conto dei requisiti di usabilità e accessibilità	Elementi di logica di programmazione: struttura del programma, dati, strutture di controllo
	Adottare strumenti e procedure per la progettazione funzionale della base dati	Concetti base di networking e comunicazioni: tipologie di rete, componenti, protocolli di comunicazione
Sviluppo applicazioni informatiche	Tradurre le specifiche tecniche in moduli conformi mediante l'uso strumenti di sviluppo e linguaggi di programmazione	Procedure di installazione e
	Adottare procedure per la generazione di data base fisici con l'ausilio di strumenti di sviluppo	
	Individuare e utilizzare strumenti di simulazione dei moduli del software (test unitario)	

	Scegliere strumenti e procedure per il controllo delle configurazioni del software al fine di garantirne la qualità	configurazione sistemi hardware e software Strumenti e tecniche di testing e debugging delle applicazioni informatiche Concetti relativi alla sicurezza informatica Lingua inglese tecnica applicata all'informatica
Convalida applicazioni informatiche	Individuare ed adottare piani di test e collaudo di conformità alle specifiche di progetto per la messa in esercizio del software	
	Interpretare i dati forniti dalle operazioni di testing per la correzione di eventuali anomalie riscontrate	
	Individuare eventuali situazioni di incompatibilità tra il software ed il sistema (hardware e software) e determinare soluzioni alternative	
	Definire ed adottare procedure per il monitoraggio delle performance del software in esercizio	

**Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza**

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Modellazione requisiti applicazioni informatiche	Le operazioni di modellazione funzionale delle applicazioni informatiche	Raccolta, organizzazione e razionalizzazione delle esigenze utenti; elaborazione del documento di specifica dei requisiti sulla base di funzionalità, vincoli e obiettivi	Documento di specifica dei requisiti redatto	Prova pratica in situazione
Progettazione tecnica applicazioni informatiche	Le operazioni di progettazione tecnica delle applicazioni informatiche	Selezione del sistema di esercizio/ospitante (hardware e software); selezione dell'ambiente operativo di sviluppo (Windows, Unix, ecc.); elaborazione documentale della struttura del programma in termini di interfaccia utente, moduli e base dati; Redazione documentazione utente (manuale utente e manuale installazione e gestione)	Progetto di sviluppo tecnico redatto	
Sviluppo applicazioni informatiche	Le operazioni di sviluppo delle applicazioni informatiche	Codifica applicazioni: client-server, stand alone, web oriented ecc. Utilizzo di Tool e CASE integrati di sviluppo; rimozione eventuali anomalie di funzionamento	Applicazione informatica implementata	
Convalida applicazioni informatiche	Le operazioni di convalida delle applicazioni informatiche	Collaudo dei componenti di programma (debugging) e dei blocchi funzionali (test di integrazione); esecuzione test valutativi di performance; Verifica compatibilità e integrazione delle applicazioni nell'ambiente di esercizio; manutenzione correttiva ed evolutiva dei programmi applicativi rilasciati	Applicazione informatica collaudata e rilasciata	



■ Area Professionale: Sviluppo e gestione dei sistemi informatici  
Cod. 27.93 Database administrator

Descrizione sintetica
<p>Il <i>Database administrator</i>, si occupa di installare, configurare e gestire sistemi di archiviazione dei dati, più o meno complessi, consultabili e aggiornabili per via telematica; configura gli accessi al database, realizza il monitoraggio dei sistemi di archiviazione, si occupa della manutenzione del server, della sicurezza degli accessi interni-esterni alla banca dati, preserva la sicurezza e l'integrità dei dati. La Certificazione è di approfondimento tecnico-specializzazione.</p> <p>Pertanto, per assicurare il raggiungimento degli obiettivi formativi, è necessario che l'utenza sia già in possesso di conoscenze-capacità pregresse (di norma attinenti l'area professionale) da accertare prima dell'avvio delle azioni formative.</p> <p>Tali conoscenze-capacità possono essere state acquisite attraverso altri percorsi di formazione professionale, istruzione, esperienze professionali.</p>

<p>La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni di 300 ore finalizzate alla professionalizzazione di giovani-adulti. Le azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage che potrà oscillare dal 20 al 60% del monte-ore complessivo.</p> <p>Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di alcune competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle competenze. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.</p>
---

Profili collegati-collegabili alla figura	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio Ministero del Lavoro	311305 Database administrator
Repertorio delle professioni ISFOL	Area New Economy - Amministratore di rete

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Reti di comunicazione	Realizzare i sistemi-rete di connessione per la condivisione di risorse, informazioni, servizi	Cavi dedicati, connessioni temporanee, protocolli di trasmissione, cavi coassiali e/o fibre ottiche per LAN; protocolli e nodi LAN; procedure per il rilevamento di contesa ovvero di collisione o di chiavi di accesso per regolare il traffico dei dati; collegamenti lineari; connessioni a margherita; dispositivi chiusi; standard per reti ad anello; dispositivi hardware di connessione; Samba Server; Web Server; Bind: DNS Server; DHCP server; Squid: proxy server; Squid Block per filtrare il traffico Web; FTP Server con VSftp e ProFTP; Firewall Software con IPTABLES; Amministrazione e autenticazione centralizzata; posta elettronica; linguaggio PHP: Hypertext preprocessor; ambiente ed architettura per programmare in PHP; linguaggio: grammatica e sintassi fondamentale; operatori, uso e tipologie delle variabili; strutture dati principali: array e array associativi; strutture di controllo; funzioni per gestire stringhe, array; oggetti in PHP; pagine dinamiche; sintassi e funzionamento di SQL; accesso a MySQL da PHP; variabili di sessione: sintassi e funzionamento; error handling in PHP; creazione ed inclusione di librerie esterne; sicurezza dei sistemi informativi; monitoraggio ed aggiornamento delle reti; applicazione del D.L. 196/2003 in materia di privacy e sicurezza dei dati informatici per le aziende e la Pubblica Amministrazione
	Realizzare, in forma elettronica, lo scambio delle informazioni, conoscendo le regole per la trasmissione dei dati	
	Realizzare una rete locale o LAN ( <i>Local Area Network</i> ), una rete a bus, una rete a stella	
	Realizzare una rete ad anello, una rete ad anello Token; Interconnettere due LAN	
Sistemi operativi server	Configurare un sistema operativo di tipo server	
	Amministrare un sistema operativo di tipo server	
Database e linguaggi	Gestione dei database relazionali	
	Strumenti di interazione	
	Strumenti di inserimento dati	
Security e privacy	Gestire la sicurezza logico-fisica-organizzativa, definendo procedure di assessment e di ottimizzazione dell'infrastruttura informatica aziendale	
	Implementare servizi di directory e di gestione sicura delle risorse di rete da accessi non autorizzati	
	Implementare servizi di gestione antivirus delle risorse di rete	

## Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Reti di comunicazione	Connessioni	Elaborazione reti di connessione	Attività di installazione, gestione, manutenzione e supporto delle reti di telecomunicazione	Prova pratica in situazione
Sistemi operativi <i>server</i>	Configurazioni	Elaborazione e interfaccia tra sistemi operativi	Attività di configurazione, amministrazione e controllo	
Database e linguaggi	Programmazione	Elaborazione dei linguaggi	Programmazione e realizzazione dei database	
Security e privacy	Sicurezza	Procedure di sicurezza e privacy	distribuzione sicura dei servizi di rete (applicazioni client-server, intranet, internet, posta elettronica)	

■ **Area Professionale: Sviluppo e gestione sistemi informatici**  
**Cod. 26.93 Tecnico Informatico**

<b>Descrizione sintetica</b>
<p>Il <i>Tecnico informatico</i> è in grado di installare e configurare sistemi client in rete ed eseguire il monitoraggio delle funzioni in esercizio, sapendo interagire con l'utenza per la personalizzazione-soluzione delle richieste.</p> <p>La Certificazione è di approfondimento tecnico-specializzazione.</p> <p>Pertanto, per assicurare il raggiungimento degli obiettivi formativi, è necessario che l'utenza sia già in possesso di conoscenze-capacità pregresse (di norma attinenti l'area professionale) da accertare prima dell'avvio delle azioni formative.</p> <p>Tali conoscenze-capacità possono essere state acquisite attraverso altri percorsi di formazione professionale, istruzione, esperienze professionali.</p>


La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni di 300 ore finalizzate alla professionalizzazione di giovani-adulti. Le azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage che potrà oscillare dal 20 al 60% del monte-ore complessivo. Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di alcune competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle competenze. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.

<b>Profili collegati-collegabili alla figura</b>	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	3121 Tecnici informatici
Sistema classificatorio ISTAT	3.1.1.3 Tecnici informatici
Sistema di codifica professioni Ministero del Lavoro	311317 Installatore manutentore hardware 311329 Tecnico applicazioni informatiche 311330 Tecnico informatico
Sistema informativo EXCELSIOR	1.02.02 Specialisti e tecnici nell'assistenza informatica
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi OBNF	Tecnici sistema informativo aziendale

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Dimensionamento postazioni informatiche	Individuare le caratteristiche hardware e software funzionali alle diverse tipologie di utenti	Caratteristiche ed evoluzioni del settore informatico Architettura e componenti hardware di PC client e periferiche Dispositivi di networking: server di rete, apparati di rete e cablaggi Caratteristiche e funzionalità dei principali software applicativi di gestione testi, elaborazione dati, redazione presentazioni, ecc. Funzionamento dei principali sistemi operativi: Windows, Unix, Macintosh, ecc. I servizi web Elementi base della tecnologia web e dei protocolli di rete (TCP/IP ed altri in uso) Procedure di installazione e configurazione sistemi hardware e software Tecniche di diagnostica di sistemi elettronici e informatici Aspetti di sicurezza informatica: politiche di sicurezza, software antivirus in uso, ecc Lingua inglese tecnica in uso in ambito informatico
	Identificare strumenti e procedure per la raccolta di informazioni su sistemi installati e relativi interventi di assistenza e manutenzione	
	Applicare criteri e procedure per la sostituzione e la dismissione di macchine o periferiche obsolete	
Diagnosi e prevenzione guasti	Prevedere le situazioni di crisi del sistema attraverso il monitoraggio del regolare svolgimento delle operazioni in esercizio	
	Utilizzare strumenti hardware e software di diagnostica e tecniche di ricerca guasti	
	Identificare tipologia e peculiarità delle anomalie, derivanti da problemi logici, accidentali o strutturali, e relativi interventi attivabili per la risoluzione	
	Definire modalità e supporti da utilizzare per l'esecuzione del back up periodico e restore dei dati	
Conformazione sistemi hardware e software di base	Comprendere e decodificare la manualistica per l'assemblaggio, l'installazione e il collaudo di componenti hardware (case, scheda madre, processore, hard disk, ecc)	
	Valutare le prestazioni del sistema hardware e delle sue componenti: velocità, assenza di conflitti interni, qualità dell'output (immagini, suoni), ecc	
	Adottare procedure e comandi di configurazione e ripristino dei sistemi operativi (Windows, Unix, Macintosh, ecc)	
	Scegliere procedure per la configurazione e il monitoraggio delle impostazioni di connettività dei PC client	
Integrazione applicazioni software	Identificare parametri di configurazione e personalizzazione delle soluzioni applicative in relazione alle diverse tipologie di utenti	
	Adottare procedure per installazione, testing e upgrade di software applicativi	
	Individuare anomalie di funzionamento software diversamente generate (incompatibilità con sistema operativo, hardware o altro prodotto applicativo, errori di programmazione, perdita di dati, ecc.)	
	Tradurre esigenze e bisogni informativi degli utenti in specifiche per l'aggiornamento e la correzione dei software applicativi	

**Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza**

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Dimensionamento postazioni informatiche	Le operazioni di dimensionamento delle postazioni informatiche	Predisposizione profilo hardware e software delle postazioni informatiche; inventario "parco macchine" (hardware e software installati) e delle periferiche disponibili; creazione documentazione tecnica sulle prestazioni del sistema informatico (tipologia e frequenza guasti, potenza, velocità, ecc)	Postazioni informatiche strutturate e documentate	Prova pratica in situazione
Diagnosi e prevenzione guasti	Le operazioni di diagnosi e prevenzione guasti	Rilevazione anomalie di funzionamento delle procedure informatiche in esercizio; risoluzione di semplici guasti e anomalie (troubleshooting di 1° livello); apertura pratica guasti con fornitori di hardware/software/servizi redazione report relativi agli interventi di assistenza tecnica effettuati	Anomalie e guasti tecnici circoscritti e risolti	

Conformazione sistemi hardware e software di base	Le operazioni di conformazione dei sistemi hardware e software di base	Assemblaggio, installazione e collaudo di dispositivi hardware sostituzione di dispositivi hardware esistenti; configurazione e ripristino sistemi operativi; configurazione e verifica delle impostazioni di connettività dei PC client	Sistemi hardware e software di base installati, configurati e collaudati	
Integrazione applicazioni software	Le operazioni di integrazione delle soluzioni software	Installazione, configurazione e testing dei principali prodotti software presenti nella realtà di riferimento; installazione degli aggiornamenti software; supporto tecnico agli utenti nell'utilizzo dei software applicativi	Soluzioni software installate, configurate e collaudate	

■ **Area Professionale: Sviluppo e gestione sistemi informatici**  
**Cod. 26.94 Tecnico reti informatiche**

<b>Descrizione sintetica</b>
<p>Il <i>Tecnico reti informatiche</i> è in grado di progettare, sviluppare e gestire il funzionamento e la sicurezza di una rete informatica. La Certificazione è di approfondimento tecnico-specializzazione.</p> <p>Pertanto, per assicurare il raggiungimento degli obiettivi formativi, è necessario che l'utenza sia già in possesso di conoscenze-capacità pregresse (di norma attinenti l'area professionale) da accertare prima dell'avvio delle azioni formative.</p> <p>Tali conoscenze-capacità possono essere state acquisite attraverso altri percorsi di formazione professionale, istruzione, esperienze professionali.</p>

<p>La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni di 300 ore finalizzate alla professionalizzazione di giovani-adulti. Le azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage che potrà oscillare dal 20 al 60% del monte-ore complessivo.</p> <p>Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di alcune competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle competenze. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.</p>
---

<b>Profili collegati-collegabili alla figura</b>	
<b>Sistema di riferimento</b>	<b>Denominazione</b>
Sistema classificatorio ISCO	2131 Specialisti in informatica 2139 Specialista nei sistemi informativi e web
Sistema classificatorio ISTAT	3.1.1.3 Tecnici informatici
Sistema informativo EXCELSIOR	1.02.01 Specialisti e tecnici delle scienze informatiche
Sistema di codifica professioni Min. Lavoro	311322 Tecnico assistenza reti 311327 Progettista reti informatiche
Repertorio delle professioni ISFOL	Area New Economy Amministratore di rete

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
---------------------	-------------------------------	------------------------

Dimensionamento architettura di rete	Valutare potenzialità e limiti di tecnologie di trasmissione e dispositivi di comunicazione	<p>Caratteristiche ed evoluzioni del settore informatico</p> <p>Architettura e componenti hardware di PC client e periferiche</p> <p>Dispositivi di networking: server di rete, apparati di rete e cablaggi</p> <p>Concetti relativi alla comunicazione in area LAN, WAN e MAN</p> <p>Funzionamento dei principali sistemi operativi client e server: Dos, Windows, Unix, Macintosh, ecc</p> <p>Elementi base della tecnologia web e dei protocolli di rete (TCP/IP ed altri in uso)</p> <p>Procedure di installazione e configurazione sistemi hardware e software di rete</p> <p>Tecniche di diagnostica di sistemi elettronici e informatici</p> <p>Strumenti di system and network management per la gestione e il monitoraggio del traffico di rete</p> <p>Strumenti per la misura delle prestazioni ed il troubleshooting di rete</p> <p>Aspetti di sicurezza informatica: politiche di sicurezza, software antivirus in uso, firewall, firme digitali, modelli teorici di crittografia ecc</p> <p>La normativa sulla privacy (L. 675/96 e successivi decreti attuativi) relativamente alla gestione delle informazioni digitali</p> <p>Lingua inglese tecnica in uso in ambito informatico</p>
	Tradurre le esigenze di networking in configurazioni della topologia di rete (hardware e software)	
	Proporzionare la velocità trasmissiva della rete in funzione delle esigenze di volume	
	Definire servizi e protocolli di rete da installare, disinstallare, configurare sulle diverse tipologie di apparato	
Conformazione infrastruttura di rete	Identificare tipologia hardware e software di server in relazione alle esigenze del sistema (applicazioni in uso, data base, ecc.)	
	Adottare procedure per ottimizzare la configurazione dell'architettura di rete	
	Riconoscere e applicare procedure e programmi di installazione degli apparati di rete (sistemi operativi, router, switch, modem, ecc)	
	Individuare criteri di autenticazione per le differenti tipologie di utenti o gruppi di utenti	
Amministrazione infrastruttura di rete	Identificare e risolvere le problematiche di interoperatività tra diversi sistemi e architetture di rete	
	Definire ed adottare procedure per il monitoraggio dell'efficienza e funzionalità della rete in esercizio (apparati e server)	
	Valutare la vulnerabilità dei dispositivi hardware e software della rete anche nella relazione con altre reti	
	Adottare procedure, comandi e strumenti per la diagnosi di malfunzionamenti dell'infrastruttura di rete	
Protezione sistema informativo	Applicare metodologie di risoluzione delle problematiche di rete (troubleshooting)	
	Valutare vulnerabilità del sistema e violazioni sia dall'esterno (virus, hacker) che dall'interno	
	Identificare un adeguato livello di protezione dei beni informatici in termini di integrità, disponibilità, riservatezza, ecc	
	Definire linee guida e tecnologie necessarie alla protezione e sicurezza dei sistemi (antivirus, ecc), della rete (firewall, VPN, ecc) e dei dati (protocolli di crittografia, ecc)	
	Individuare e implementare modalità per la verifica del traffico entrante/uscente dalla rete e per il controllo degli accessi (logging, accountability, ecc.)	

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Dimensionamento architettura di rete	Le operazioni di dimensionamento dell'architettura di rete	Rilevazione esigenze di rete (risorse elaborative e trasmissive del sistema) selezione dei mezzi (cavi elettrici, fibre ottiche, etere, ecc) per la trasmissione di segnali elettrici; Elaborazione progetto tecnico dell'architettura di rete	Progetto tecnico dell'architettura di rete redatto	Prova pratica in situazione
Conformazione infrastruttura di rete	Le operazioni di conformazione dell'infrastruttura di rete	Configurazione, installazione e aggiornamento componenti hardware e software della rete; rilevazione incompatibilità tra sistemi configurati/installati; creazione di profili per "utenti tipo" o "gruppi di utenti"	Infrastruttura di rete implementata	
Amministrazione infrastruttura di rete	Le operazioni di amministrazione dell'infrastruttura di rete	Monitoraggio stabilità e funzionalità della rete manutenzione preventiva ed evolutiva delle componenti del sistema di rete; ottimizzazione della configurazione del server; Risoluzione cause di malfunzionamento e anomalie del sistema	Infrastruttura della rete monitorata e manutentata	
Protezione sistema informativo	Le operazioni di protezione del sistema informativo	Elaborazione politiche di protezione informatica; Implementazione di misure minime di sicurezza mediante tecnologie e sistemi di controllo (firma digitale, crittografia, antivirus, ecc.); Predisposizione/creazione di politiche di back up: RAID, nastri, dischi, ecc.	Sicurezza del sistema informativo assicurata	



■ **Area Professionale: Sviluppo e gestione sistemi informatici**  
**Cod. 26.95 Tecnico di reti informatiche - Amministrazione di rete in ambiente GNU/LINUX**

<p>Descrizione sintetica</p> <p><i>Il Tecnico di reti informatiche – Amministrazione di rete in ambiente LINUX</i>, è in grado di progettare, implementare e gestire reti locali (LAN) basate su sistemi di rete GNU/LINUX, svolgere funzioni di progettazione, installazione e configurazione di reti client-server in ambiente <i>Open-Source</i>, eseguire le principali procedure di analisi dell'Hardware e del Software per rilevarne anomalie ed eseguire i successivi interventi correttivi.</p> <p>La Certificazione è di approfondimento tecnico-specializzazione.</p> <p>Pertanto, per assicurare il raggiungimento degli obiettivi formativi, è necessario che l'utenza sia già in possesso di conoscenze-capacità pregresse (di norma attinenti l'area professionale) da accertare prima dell'avvio delle azioni formative.</p> <p>Tali conoscenze-capacità possono essere state acquisite attraverso altri percorsi di formazione professionale, istruzione, esperienze professionali.</p>
--

<p>La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni di 300 ore finalizzate alla professionalizzazione di giovani-adulti. Le azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage che potrà oscillare dal 20 al 60% del monte-ore complessivo.</p> <p>Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di alcune competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle competenze. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore</p>
--

Profili collegati-collegabili alla figura	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISTAT	3.1.1.3 Tecnici informatici
Sistema classificatorio Ministero del Lavoro	311322 Tecnico assistenza reti 311327 Progettista reti informatiche

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Architettura e protocolli di rete	Principi dei protocolli di rete; modello OSI; standard a livello data-link; standard utilizzati nelle LAN	Indirizzi IP; routing; DNS, servizi e porte; configurazione della rete e del Kernel; configurazione degli indirizzi; configurazione dei servizi; configurazione manuale della rete; comandi (ifconfig, route, ping, traceroute, host, netstat); principali file di configurazione; file di configurazione delle interfacce statiche; file modules; resolv.conf; services; hosts; hosts.conf; hosts.allow e hosts.deny; settaggi; monitoraggio di reti TCP/IP, sicurezza delle reti.
	Suite protocolli TCP/IP; classi di indirizzamento IP; principi di base del routine IP; formato dei pacchetti IP	
	Uso messaggi ICMP; formato dei pacchetti TCP; operatività di TCP e UDP	
	Sessione FTP/TFTP; SNMP	
Infrastruttura di rete	Processo della query DNS; installazione del servizio DNS Server; configurazione della risoluzione dei nomi per sistemi client	
	Creazione e configurazione delle aree	
	Configurazione di DNS per uso interno Integrazione di DNS e DHCP	
	Gestione e risoluzione dei problemi relativi ai server DNS	
Amministrazione infrastruttura di rete	Strategie di amministrazione di rete	
	Esecuzione di attività amministrative in modalità remota tramite Terminal Services	
	Operazioni SNMP (Simple Network Management Protocol)	
	Implementazione dei servizi	
Protezione sistema informativo	Infrastruttura a chiave pubblica (PKI, Public Key Infrastructure); distribuzione dei servizi di certificazione ed utilizzo dei certificati	
	Gestione dei certificati; configurazione di Active Directory per la certificazione	
	Configurazione della protezione in rete tramite IPSec	
	Risoluzione dei problemi relativi ai servizi di certificazione	

## Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Architettura e protocolli di rete	Protocolli e procedure	Gestione dei prodotti sw/hw	Linearità e funzionamento dell'architettura di rete	Prova pratica in situazione
Infrastruttura di rete	Prestazioni infrastrutturali	Prestazioni; configurazione (informazioni ed utilizzo dispositivi); guasti	Gestione della qualità del servizio; Gestione delle informazioni	
Amministrazione infrastruttura di rete	Sistemi e deleghe di amministrazione	Gestione dei prodotti sw/hw	Controllo e funzionamento degli agenti di gestione	
Protezione sistema informativo	Procedure di sicurezza	Autenticazione; autorizzazione; privacy	Linearità e funzionamento dei passaggi di protezione; gestione della sicurezza	

■ Area Professionale: Trattamento e cura della persona

Cod. 27.96 Acconciatore

Descrizione sintetica

L'Acconciatore è in grado di effettuare tagli ed acconciature dei capelli e della barba conformi alle caratteristiche d'aspetto ed alle specificità stilistiche richieste dal cliente, nonché trattamenti chimico-cosmetologici del capello rispondenti alle diverse peculiarità tricologiche, utilizzando prodotti cosmetici, tecnologie e strumenti in linea con le tendenze più innovative.  
Per le sue specifiche di ruolo, la Certificazione può essere considerata *entry-level*, vale a dire di accesso all'area professionale, conseguibile da utenti che non siano in possesso di conoscenze-capacità pregresse.

La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni formative della durata di 600 ore finalizzate all'acquisizione delle abilità professionali di ruolo. Tali azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage, che potrà oscillare dal 30 al 60% del monte-ore complessivo. Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle stesse. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.

Profili collegati - collegabili alla figura

Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	5141 Parrucchieri, specialisti nelle cure di bellezza e assimilati
Sistema classificatorio ISTAT	5.5.3.1 Parrucchieri, estetisti ed assimilati
Sistema informativo EXCELSIOR	3.04.02 Parrucchieri e assimilati
Sistema di codifica professioni Ministero del Lavoro	553101 Acconciatore per signora 553102 Acconciatore per uomo 553116 Parruccaio 553117 Parrucchiere per signora 553118 Parrucchiere per uomo 553123 Parrucchiere 553105 Barbiere



Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Diagnosi tricologica	Identificare la struttura anatomica del capello, cuoio capelluto e della barba	Le normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di acconciatura Le disposizioni a tutela dell'ambiente di lavoro e norme antinfortunistiche La struttura anatomica del capello e della cute Le principali problematiche del capello e del cuoio capelluto (caduta dei capelli, forfora, ecc.) Tipi di melanine ed anomalie di pigmentazione del capello Tipologia e modalità di applicazione dei prodotti tricologici Il processo di detersione dei capelli: temperatura dell'acqua, umidificazione, distribuzione di prodotti detergenti e ristrutturanti, tempi di posa, massaggio e risciacquo Il processo di fissaggio della permanente: prelavaggio, montaggio dei bigodini, applicazione del tioglicolato d'ammonio, tempi di posa, risciacquo ed applicazione del liquido neutralizzante Strumenti e tecniche di montaggio per la piega permanente (avvolgimento direzionale, a spirale, ecc.) Le attrezzature, prodotti e procedure
	Riconoscere alterazioni della funzionalità pilo-sebacea e le principali affezioni del cuoio capelluto	
	Individuare anomalie strutturali e di pigmentazione del capello (fragilità, opacità, carenze di melanina, ecc.)	
	Definire interventi di ristrutturazione ed estetici rispondenti tanto alle necessità rilevate quanto alle esigenze espresse dal cliente	
Taglio capelli	Interpretare la specificità stilistica di taglio, adattandola alla morfologia complessiva viso-corpo del cliente	Il processo di detersione dei capelli: temperatura dell'acqua, umidificazione, distribuzione di prodotti detergenti e ristrutturanti, tempi di posa, massaggio e risciacquo Il processo di fissaggio della permanente: prelavaggio, montaggio dei bigodini, applicazione del tioglicolato d'ammonio, tempi di posa, risciacquo ed applicazione del liquido neutralizzante Strumenti e tecniche di montaggio per la piega permanente (avvolgimento direzionale, a spirale, ecc.) Le attrezzature, prodotti e procedure
	Identificare volume e lunghezza della capigliatura per la ripartizione in sezioni	
	Applicare sequenze operative per la realizzazione di forme base (piena, graduata, a strati uniformi, ecc.)	
	Riprodurre forme e linee di taglio per associazione di schemi operativi (taglio geometrico, ecc.)	
Trattamento chimico-cosmetologico capelli	Individuare anomalie morfologiche del capello da trattare (effetto crespo, secchezza o untuosità, ecc.)	Il processo di detersione dei capelli: temperatura dell'acqua, umidificazione, distribuzione di prodotti detergenti e ristrutturanti, tempi di posa, massaggio e risciacquo Il processo di fissaggio della permanente: prelavaggio, montaggio dei bigodini, applicazione del tioglicolato d'ammonio, tempi di posa, risciacquo ed applicazione del liquido neutralizzante Strumenti e tecniche di montaggio per la piega permanente (avvolgimento direzionale, a spirale, ecc.) Le attrezzature, prodotti e procedure
	Scegliere ed applicare prodotti fissativi, tricologici e per la de/ripigmentazione del capello per specificità di capello	
	Definire ed applicare prodotti chimici e cosmetici rispettando procedure operative e tempi di posa	
	Discernere e prevedere le possibili reazioni del capello sottoposto a cambiamenti di forma e/o colore	
Acconciatura estetica	Cogliere la personalità del cliente, traducendola in scelta stilistica per l'acconciatura conforme alla fisionomia	Il processo di detersione dei capelli: temperatura dell'acqua, umidificazione, distribuzione di prodotti detergenti e ristrutturanti, tempi di posa, massaggio e risciacquo Il processo di fissaggio della permanente: prelavaggio, montaggio dei bigodini, applicazione del tioglicolato d'ammonio, tempi di posa, risciacquo ed applicazione del liquido neutralizzante Strumenti e tecniche di montaggio per la piega permanente (avvolgimento direzionale, a spirale, ecc.) Le attrezzature, prodotti e procedure
	Valutare il tipo di piega, gli strumenti ed i prodotti fissativi per la messa in piega adeguati alla morfologia del capello e della barba	
	Applicare modelli per acconciature raccolte e con intrecci e/o utilizzando: applicazioni, posticci, ecc.	

	<p>Concepire soluzioni di look uomo/donna personalizzate ed alla moda, integrando le diverse componenti del taglio, della piega e del colore</p>	<p>per la messa in piega e l'acconciatura Strumenti, tecniche e processo del taglio La scala dei colori e le tecniche di colorazione/ decolorazione dei capelli (tecnica del colore pieno, meches, colpi di sole, ecc) Le tecniche di applicazione di posticci per l'acconciatura Tecniche e strumenti per il trattamento della barba</p>
--	--	---

#### Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Diagnosi tricologica	Le operazioni di diagnosi tricologica del capello	Analisi della tipologia e dello stato di salute del capello e del cuoio capelluto; indagine sulla percentuale canizie esecuzione di test di sensibilità allergica; predisposizione della scheda cliente e definizione della tipologia d'intervento da effettuare	Capello e cuoio capelluto analizzati dal punto di vista strutturale e funzionale	Prova pratica in situazione
Taglio capelli	Le operazioni di taglio dei capelli	Divisione in sezioni della capigliatura; esecuzione di tagli a mano libera (taglio geometrico, a strati progressivi, ecc.); Esecuzione di tagli scolpiti a rasoio ed a tondeuse	Taglio dei capelli conforme alla morfologia viso-corpo ed alle specificità stilistiche concordate con il cliente	
Trattamento chimico/ cosmetologico capelli	Le operazioni di trattamento chimico/ cosmetologico del capello	Detersione dei capelli e massaggio drenante per l'ossigenazione del cuoio capelluto; predisposizione di impacchi, creme e lozioni per la ristrutturazione del capello; esecuzione della permanente e della contro-permanente; Realizzazione di tinture, riflessature, meches, colpi di sole, ecc.	Capelli puliti e sottoposti a trattamenti chimici e cosmetici secondo procedure e tecniche diversificate per tipologia di capello ed obiettivo stilistico	
Acconciatura estetica	Le operazioni di acconciatura estetica della capigliatura	Messa in piega temporanea (con spazzola e phon, ferri caldi, diffusore, casco, ecc.); Realizzazione della ondulazione ad acqua (a mano, con bigodini, con la tecnica dei ricci piatti, ecc.); brushing e touching dei capelli realizzazione di acconciature da giorno, sera e per cerimonia	Messa in piega ed acconciatura dei capelli rispondente alle caratteristiche d'aspetto, nonché alle specificità stilistiche richieste dal cliente ed alla tipologia di evento	

■ Area Professionale: Trattamento e cura della persona  
Cod. 27.97 Estetista

<b>Descrizione sintetica</b>
L'Estetista è in grado di effettuare trattamenti estetici su tutta la superficie del corpo umano volti alla eliminazione e/o attenuazione degli inestetismi, utilizzando tecniche manuali ed apparecchi elettromeccanici per uso estetico, nonché prodotti e tecniche atte a favorire il benessere dell'individuo sano. Per le sue specifiche di ruolo, la Certificazione può essere considerata <i>entry-level</i> , vale a dire di accesso all'area professionale, conseguibile da utenti che non siano in possesso di conoscenze-capacità pregresse.

La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni formative della durata di 600 ore finalizzate all'acquisizione delle abilità professionali di ruolo. Tali azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage, che potrà oscillare dal 30 al 60% del monte-ore complessivo. Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle stesse. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.

Profili collegati-collegabili alla figura	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	5141 Parrucchieri, specialisti nelle cure di bellezza e assimilati
Sistema classificatorio ISTAT	5.5.3.1 Parrucchieri, estetisti ed assimilati
Sistema informativo EXCELSIOR	3.04.01 Estetisti e assimilati
Sistema di codifica professioni Ministero del Lavoro	553108 estetista 553109 estetista cosmetologo 553114 massaggiatore estetico 553120 specialista in cure estetiche 553121 truccatore estetico 553122 visagista

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Diagnosi inestetismi cutanei ed anatomici	Identificare tipi cutanei e stato di senilità della pelle	Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di trattamento e cura estetica Disposizioni a tutela dell'ambiente di lavoro e norme antinfortunistiche Le caratteristiche e le patologie dell'apparato tegumentario: epidermide, derma ed ipoderma La degenerazione del tessuto adiposo e la panniculopatia edema-fibro-sclerotica (in vulgo cellulite) Le caratteristiche dell'apparato muscolo-scheletrico, circolatorio e del sistema linfatico Le tecniche di comunicazione e relazione interpersonale Stili alimentari e di vita per il benessere e la salute Tipologia e modalità di applicazione dei prodotti cosmetici Modalità d'uso di strumenti manuali ed apparecchi elettromeccanici (pinzette, cerette, elettrocoagulatore, vaporizzatore, ecc.) Tecniche manuali di massaggio (sfioramento, frizione, vibrazione, impastamento, digitopressioni, stiramenti, scivolamenti, ecc.) Tecniche strumentali di massaggio (idroterapia, presso terapia, ginnastica isometrica, ecc.)
	Individuare alterazioni anatomiche ed epidermiche localizzate (smagliature, macchie della pelle, adiposità, ecc.)	
	Interpretare l'origine delle diverse cause dell'inestetismo (alimentare, circolatoria, allergica, infettiva, ecc.)	
	Definire interventi volti all'eliminazione e/o attenuazione delle anomalie estetiche rilevate e nonché protettivi della superficie da trattare	
Trattamento purificante ed estetico dell'intera superficie del corpo	Selezionare prodotti ed apparecchiature per la detersione, l'idratazione e la rigenerazione delle diverse parti corporee	
	Adottare tecniche manuali per l'asportazione delle impurità cutanee e per l'applicazione di prodotti riequilibranti	
	Applicare sequenze operative per l'epilazione, utilizzando strumenti manuali ed apparecchi elettromeccanici	
	Scegliere prodotti cosmetici ed attrezzature per il trattamento estetico di mani e piedi, anche in ragione delle caratteristiche anatomiche	
Massaggi estetici	Identificare la morfologia costituzionale del cliente in relazione a: ritenzione idrica, ipotonie muscolari, ecc.	
	Stabilire ed applicare manovre manuali e sequenze operative di massaggio necessarie per il trattamento estetico	
	Differenziare le manovre manuali, calibrandone l'intensità, in ragione di: zona del corpo e problema estetico da trattare	
	Applicare e combinare le differenti tecniche manuali e strumentali di massaggio in vista dell'obiettivo estetico e di benessere prefissato	
Trattamento dermo-cosmetico viso	Concepire la tipologia di maquillage adatto ai differenti tratti somatici e cromatici del volto, anche in ragione delle diverse caratteristiche etniche	
	Individuare imperfezioni da correggere e caratteristiche espressive da valorizzare, restituendo luminosità ed armonia al volto	
	Adattare e suggerire soluzioni estetiche di trucco a risalto della personalità ed a seconda dell'occasione e dell'evento	
	Definire accostamenti cromatici, selezionando tonalità di colori e prodotti/strumenti dermo-cosmetici in linea con le tendenze più innovative	

## Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Diagnosi in-estetismo cutaneo ed anatomico	Le operazioni di diagnosi dell'inetismo cutaneo ed anatomico	Analisi delle diverse tipologie di pelle; indagine sulle caratteristiche morfologiche e muscolo-scheletriche del cliente; definizione del programma di intervento e mantenimento personalizzato	Inestetismo, rappresentato nel complesso delle probabili cause e dei possibili rimedi	Prova pratica in situazione
Trattamento purificante ed estetico dell'intera superficie del corpo	Le operazioni di detersione e trattamento estetico del corpo	esecuzione della pulizia del viso e del corpo; realizzazione di maschere, impacchi e bendaggi, ecc.; depilazione del viso e del corpo; esecuzione di manicure/pedicure estetico e ricostruzione ungueale	Viso, corpo, mani e piedi purificati e perfezionati dal punto vista estetico	
Massaggio estetico	Le operazioni di massaggio estetico dell'intera superficie del corpo	Esecuzione di massaggi manuali per finalità estetiche specifiche (modellanti, rassodanti, linfodrenanti anticellulite, ecc.); realizzazione di massaggi manuali con finalità di benessere (massaggi rigeneranti, antistress, ecc.); esecuzione di massaggi strumentali con finalità estetiche (presso terapia, ginnastica isometrica, ecc)	Viso, corpo, mani, piedi massaggiati correttamente in vista degli obiettivi estetici e di benessere prefissati	
Trattamento dermo-cosmetico viso	Le operazioni di trattamento dermo-cosmetico del viso	Predisposizione all'uso dei prodotti cosmetici; realizzazione del trucco da giorno, sera e per cerimonie	Maquillage appropriato rispetto a caratteristiche somatiche ed a tipologia di evento	



■ **Area Professionale: Trattamento e cura della persona**  
**Cod. 27.98 Operatore alle cure estetiche**

Descrizione sintetica
L'Operatore alle cure estetiche è in grado di predisporre ed allestire spazi ed attrezzature di lavoro, secondo precisi dispositivi igienico-sanitari, funzionali alla realizzazione di trattamenti estetici e di acconciatura e di provvedere all'assistenza del cliente in tutte le fasi previste. Per le sue specifiche di ruolo, la Certificazione può essere considerata <i>entry-level</i> , vale a dire di accesso all'area professionale, conseguibile da utenti che non siano in possesso di conoscenze-capacità pregresse.

La Certificazione può essere conseguita attraverso la frequenza di azioni formative della durata di 600 ore finalizzate all'acquisizione delle abilità professionali di ruolo. Tali azioni dovranno prevedere una quota di ore per lo stage, che potrà oscillare dal 30 al 60% del monte-ore complessivo. Nel caso in cui l'utenza sia già in possesso di competenze di ruolo derivanti da altri percorsi formativi e/o da esperienze lavorative, è possibile attivare percorsi formativi rivolti al solo aggiornamento delle stesse. In questo caso, la durata dei percorsi, pur dipendendo dalla natura dell'aggiornamento, non potrà essere inferiore alle 70 ore.
---

Profili collegati-collegabili alla figura	
Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	5141 Parrucchieri, specialisti nelle cure di bellezza e assimilati
Sistema classificatorio ISTAT	5.5.3.1 Parrucchieri, estetisti ed assimilati
Sistema informativo EXCELSIOR	3.04.01 Estetisti e assimilati 3.04.02 Parrucchieri e assimilati
Sistema di codifica professioni Ministero del Lavoro	553103 Assistente di ginnastica estetica 553104 Assistente di pettinatura 553112 Manicurista 553119 Sciampista

Unità di Competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
Allestimento spazi e attrezzature per i trattamenti estetici	Adottare modalità e procedure igienico-sanitarie per la predisposizione di ambienti ed attrezzature di lavoro	Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di trattamento estetico ed acconciatura Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro e norme antinfortunistiche Caratteristiche della cute e dei capelli Terminologia tecnica per i processi di trattamento della cute e acconciatura del capello Terminologia tecnica per i processi di trattamento e cura della pelle Principali attrezzature e macchinari per i trattamenti estetici e loro funzionamento Tipologie e composizione di prodotti cosmetici e loro proprietà funzionali Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale Tipologie di trattamento estetico e di acconciatura
	Scegliere accostamenti cromatici, aromi, oggettistica al fine di rendere accoglienti e gradevoli gli ambienti per il trattamento	
	Identificare i parametri di funzionamento delle attrezzature da impostare, in base al piano di trattamenti prestabilito	
	Rilevare le più frequenti anomalie di funzionamento delle attrezzature individuando modalità di intervento	
Assistenza clienti	Individuare e comprendere le esigenze del cliente	
	Illustrare funzionamento e servizi della struttura: disponibilità, prezzi e tipologia dei trattamenti	
	Consigliare e proporre l'acquisto di prodotti cosmetici in relazione al trattamento proposto	
	Preparare il cliente ai trattamenti favorendo le condizioni per una piacevole permanenza nella struttura	
Trattamento preliminare prodotti cosmetici	Riconoscere le diverse tipologie di prodotti cosmetici e gli effetti dei principi attivi in essi contenuti	
	Identificare i prodotti per lo specifico trattamento predisposto	
	Adottare le prescrizioni e raccomandazioni d'uso delle case produttrici di cosmetici	
	Stabilire temperature e quantità di prodotto per l'applicazione dello stesso	
Trattamento estetico ed acconciatura	Riconoscere le principali anomalie della pelle, del capello e della cute	
	Utilizzare le attrezzature per i diversi trattamenti: vaporizzatore, scaldia cera, phon, ecc.	
	Applicare le tecniche elementari di trattamento base dei capelli	
	Applicare semplici tecniche di trattamento estetico: maschere viso, depilazione, ecc.	

## Indicazioni per la valutazione delle Unità di Competenza

Unità di Competenza	Oggetto di osservazione	Indicatori	Risultato atteso	Modalità
Allestimento spazi ed attrezzature per i trattamenti estetici	Le operazioni di allestimento degli spazi e delle attrezzature	Organizzazione degli spazi di lavoro; sterilizzazione degli strumenti manuali e disinfezione delle apparecchiature; Ambientazione delle postazioni di lavoro in linea con la tipologia di trattamento; Regolazione delle attrezzature sulla base degli specifici trattamenti	Postazione di lavoro attrezzata, accogliente e rispondente ai dispositivi igienico-sanitari	Prova pratica in situazione
Assistenza clienti	Le operazioni di assistenza del cliente	Erogazione di informazioni di prima accoglienza sui servizi offerti: disponibilità, prezzi e tipologia dei trattamenti; Promozione dei prodotti di cosmesi; servizio al cliente nelle diverse fasi del trattamento	Qualità del servizio: soddisfazione del cliente	
Trattamento preliminare prodotti cosmetici	Le operazioni di trattamento preliminare dei prodotti cosmetici	Predisposizione all'uso del prodotto cosmetico: dosaggi per l'applicazione, temperature, ecc.; realizzazione di miscele di prodotti per la colorazione del capello	Prodotti pronti all'uso ed idonei per l'applicazione prevista	
Trattamento estetico ed acconciatura	Le operazioni di trattamento estetico e di acconciatura	Esecuzione di trattamenti base del capello: shampoo, applicazione del colore, ecc. Esecuzione di semplici trattamenti estetici: maschere viso, manicure, depilazione, ecc.	Acconciature e trattamenti estetici rispondenti alle richieste del cliente	

▪ **Area Professionale: Igiene e Sicurezza nei luoghi di lavoro**  
**Cod. 28.99 Responsabile Servizio di Prevenzione e Protezione - RSPP**

**Contesto normativo**

Il D. Lgs. 81/2008 "Unico testo normativo in materia di sicurezza e salute delle lavoratrici e dei lavoratori nei luoghi di lavoro" ha confermato, all'art. 32, "le capacità e i requisiti professionali dei responsabili e degli addetti ai servizi di prevenzione e protezione interni ed esterni". Il datore di lavoro può nominare come "Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione" - RSPP o come "Addetto al Servizio di Prevenzione e Protezione" - ASPP soltanto persone, interne o esterne alla sua azienda, che abbiano una determinata qualifica professionale. I corsi di formazione devono rispettare quanto sancito in sede di Conferenza Stato-Regioni, con l'accordo del 26 gennaio 2006 e successive modificazioni e integrazioni.

**Descrizione sintetica**

Il *Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione (RSPP)* collabora e interagisce con i responsabili e con i lavoratori ed è la persona più indicata per l'individuazione di tutti i pericoli e la loro valutazione. Si occupa delle attività di prevenzione e protezione dai rischi. In particolare effettua periodiche analisi al fine di individuare i rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori ed elabora di conseguenza misure di sicurezza e sistemi di prevenzione e protezione. Definisce inoltre periodiche riunioni finalizzate al fornire informazioni ai lavoratori sui rischi a cui vengono esposti nelle loro attività ed al corretto utilizzo degli strumenti di protezione messi a disposizione (individuazione dei fattori di rischio; valutazione dei rischi; individuazione delle misure di sicurezza; elaborazione delle misure preventive e protettive e le procedure di sicurezza per le diverse attività aziendali; propostione dei programmi di informazione e formazione dei lavoratori; partecipazione alle consultazioni in materia di sicurezza, ...)

**Articolazione corsuale per RSPP**

Il provvedimento della Conferenza Stato Regioni prevede una articolazione del corso in tre moduli, così concepiti:

Modulo A - Formazione di base per RSPP e ASPP (28 ore)

Modulo B - Formazione tecnica specifica per settore produttivo, per RSPP e ASPP (da 12 a 68 ore)

Modulo C - Gestionale - Relazionale, solo per RSPP (24 ore)

**Modulo A - FORMAZIONE DI BASE (28 ore) (obbligatorio per RSPP)**

Questo Modulo fornisce i concetti di base, con particolare enfasi alla normativa di riferimento. Al termine di questo Modulo i Partecipanti devono conseguire l'idoneità alla prosecuzione del corso, mediante test di accertamento delle conoscenze acquisite. Tale idoneità, una volta acquisita, resta valida per tutti i percorsi formativi successivi e relativi alle diverse specializzazioni (macrosettori ATECO). Al superamento positivo della verifica di apprendimento viene rilasciato un attestato che certifica la frequenza al corso (almeno il 90% del monte ore del modulo A) e l'idoneità, ove riscontrata, a frequentare i moduli di specializzazione. La frequenza al Modulo A vale per qualsiasi macrosettore ATECO e costituisce credito formativo permanente.

**Modulo B - SPECIALIZZAZIONE SUI RISCHI SPECIFICI (obbligatorio per RSPP)**

Questo modulo di specializzazione è adeguato alla natura dei rischi presenti sul luogo di lavoro, pertanto esistono nove tipologie di Moduli B, in base alla classificazione in Macrosettori ATECO. La valutazione dell'apprendimento si articola in verifiche intermedie e verifica finale, connesse con lo svolgimento di un'esercitazione obbligatoria ("project work"). Tale esercitazione consiste nella pianificazione dettagliata di un Documento di Valutazione dei Rischi di una reale organizzazione (azienda/ente) scelta dal Partecipante, appartenente al macrosettore per il quale il partecipante si è iscritto. L'esito positivo delle verifiche, unitamente ad una presenza pari almeno al 90% del monte ore del modulo B consente il rilascio dell'attestato di frequenza con verifica dell'apprendimento. L'attestato per il modulo B riporta il macrosettore ATECO di riferimento del corso, in quanto è solo all'interno del macrosettore ATECO interessato che la persona "formata" potrà svolgere le funzioni di RSPP / ASPP.

MODULO B	MACROSETTORI DI RIFERIMENTO	FIGURA	ORE
▪ Modulo B1 - MACROSETTORE 1 - Agricoltura		Corso di specializzazione per RSPP	36
▪ Modulo B2 - MACROSETTORE 2 - Pesca		Corso di specializzazione per RSPP	36
▪ Modulo B3 - MACROSETTORE 3 - Estrazione minerali - Altre industrie estrattive - Costruzioni		Corso di specializzazione per RSPP	60
▪ Modulo B4 - MACROSETTORE 4 - Industrie alimentari, ecc. - Tessili, abbigliamento - Conciarie, cuoio - Legno - Carta, editoria, stampa - Minerali non metalliferi - Produzione e lavorazione metalli - Fabbricazione macchine apparecchi meccanici - Fabbricazione macchine apparecchi elettrici, elettronici - Autoveicoli - Mobili		Corso di specializzazione per RSPP	48

- Produzione e distribuzione di energia elettrica, gas, acqua - Smaltimento rifiuti		
▪ Modulo B5 - MACROSETTORE 5 - Raffinerie, trattamento combustibili nucleari - Industria chimica e fibre - Gomma, plastica	Corso di specializzazione per RSPP	68
▪ Modulo B6 - MACROSETTORE 6 - Ingrosso e dettaglio - Attività non assimilabili alle precedenti (carrozzerie, riparazione veicolo, lavanderie, parrucchieri, panificatori, pasticceri ecc). - Trasporti, magazzinaggi, comunicazioni	Corso di specializzazione per RSPP	24
▪ Modulo B7 - MACROSETTORE 7: - Sanità - Servizi sociali	Corso di specializzazione per RSPP	60
▪ Modulo B8 - MACROSETTORE 8 - Pubblica Amministrazione - Istruzione	Corso di specializzazione per RSPP	24
▪ Modulo B9 - MACROSETTORE 9: - Alberghi, Ristoranti - Assicurazioni immobiliari, informatica - Associazioni ricreative, culturali, sportive - Servizi domestici - Organizzazioni extraterritoriali	Corso di specializzazione per RSPP	12

**Modulo C - CORSO DI SPECIALIZZAZIONE OBBLIGATORIO PER RSPP - Ore 24**

Il Modulo riguarda la formazione su prevenzione e protezione dei rischi, anche di natura ergonomica e psico-sociale, di organizzazione e gestione delle attività tecnico-amministrative e di tecniche di comunicazione in azienda e di relazioni sindacali in attuazione dell'art. 8 bis comma 4 D.Lgs. 626/94. La valutazione dell'apprendimento si articola in verifiche intermedie e verifica finale, intese a valutare la consapevolezza del ruolo di RSPP (es., simulazioni di riunioni di lavoro, discussione di casi, ecc.) e le competenze organizzative, gestionali e relazionali acquisite. L'esito positivo della verifica finale, unitamente ad una presenza pari almeno al 90% del monte ore del modulo C, consente il rilascio dell'attestato di frequenza.  
La frequenza del Modulo C vale per qualsiasi macrosettore ATECO e costituisce credito formativo permanente.

■ **Area Professionale: Igiene e Sicurezza nei luoghi di lavoro**  
**Cod. 28.100 Addetto al Servizio di Prevenzione e Protezione - ASPP**

**Contesto normativo**

Il D. Lgs. 81/2008 "Unico testo normativo in materia di sicurezza e salute delle lavoratrici e dei lavoratori nei luoghi di lavoro" ha confermato, all'art. 32, "le capacità e i requisiti professionali dei responsabili e degli addetti ai servizi di prevenzione e protezione interni ed esterni". Il datore di lavoro può nominare come "Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione" - RSPP o come "Addetto al Servizio di Prevenzione e Protezione" - ASPP soltanto persone, interne o esterne alla sua azienda, che abbiano una determinata qualifica professionale. I corsi di formazione devono rispettare quanto sancito in sede di Conferenza Stato-Regioni, con l'accordo del 26 gennaio 2006 e successive modificazioni e integrazioni.

**Descrizione sintetica**

L'Addetto al Servizio di Prevenzione e Protezione viene nominato dal datore di lavoro in forma scritta; i suoi compiti principali sono di supporto al datore di lavoro nell'espletamento delle pratiche legate alla sicurezza ed igiene del posto di lavoro, di collegamento con il Servizio di Prevenzione e Protezione e di primo contatto con il personale per la risoluzione di problemi sul posto. Il dirigente/datore di lavoro nomina l'Addetto al Servizio di Prevenzione e Protezione con adeguate capacità tra il personale interno e ne garantisce la formazione adeguata ai suoi compiti. Nel caso in cui il datore di lavoro non nomini un ASPP, i compiti dell'Addetto dovranno essere svolti dal datore di lavoro stesso.

In generale, gli Addetti al Servizio di Prevenzione e Protezione collaborano con il Servizio di Prevenzione e Protezione ai fini di una corretta gestione della sicurezza e igiene del lavoro ed in particolare curano che siano forniti ai nuovi assunti e al personale trasferito al proprio servizio: l'informazione sui rischi specifici della propria mansione; le norme di comportamento in caso d'emergenza; i nominativi degli addetti all'emergenza.

Controllano che i dipendenti del proprio servizio siano inviati al controllo sanitario (se d'obbligo) secondo le scadenze fissate; fungono da riferimento per i dipendenti nei rapporti con il Servizio di Prevenzione e Protezione; portano a conoscenza dei colleghi del proprio servizio, disposizioni e/o nuove normative segnalate dal Servizio di Prevenzione e Protezione; verificano che siano comunicati al competente ufficio gli infortuni sul lavoro, che comportino l'assenza di almeno un giorno e tengono una statistica degli incidenti avvenuti; forniscono al Servizio di Prevenzione e Protezione le informazioni inerenti alla sicurezza ed igiene del lavoro, finalizzate a rilevazioni statistiche; attivano verifiche affinché, in caso d'acquisto di un nuovo macchinario esso sia consegnato con la documentazione d'obbligo, esclusi i casi in cui uffici competenti svolgano già tale verifica; verificano che siano individuati dal datore di lavoro i dipendenti autorizzati all'utilizzo d'attrezzature che richiedano per il loro impiego conoscenze e responsabilità particolari; supportano il Servizio di Prevenzione e Protezione nella promozione di attività formative; segnalano al Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione eventuali variazioni dell'ambiente di lavoro e/o nelle mansioni di lavoro del proprio servizio che possano incidere sulla sicurezza e/o igiene del lavoro; collaborano con il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione per l'aggiornamento del documento di valutazione dei rischi; collaborano con il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione per la stesura delle procedure di lavoro in sicurezza.

**Articolazione corsuale per ASPP**

Il provvedimento della Conferenza Stato Regioni prevede una articolazione del corso in tre moduli, così concepiti:

Modulo A - Formazione di base per ASPP (28 ore)

Modulo B - Formazione tecnica specifica per settore produttivo per ASPP (da 12 a 68 ore)

**Modulo A - FORMAZIONE DI BASE (28 ore) (obbligatorio per ASPP)**

Questo Modulo fornisce i concetti di base, con particolare enfasi alla normativa di riferimento. Al termine di questo Modulo i Partecipanti devono conseguire l'idoneità alla prosecuzione del corso, mediante test di accertamento delle conoscenze acquisite. Tale idoneità, una volta acquisita, resta valida per tutti i percorsi formativi successivi e relativi alle diverse specializzazioni (macrosettori ATECO). Al superamento positivo della verifica di apprendimento viene rilasciato un attestato che certifica la frequenza al corso (almeno il 90% del monte ore del modulo A) e l'idoneità, ove riscontrata, a frequentare i moduli di specializzazione. La frequenza al Modulo A vale per qualsiasi macrosettore ATECO e costituisce credito formativo permanente.

**Modulo B - SPECIALIZZAZIONE SUI RISCHI SPECIFICI (obbligatorio per ASPP)**

Questo modulo di specializzazione è adeguato alla natura dei rischi presenti sul luogo di lavoro, pertanto esistono nove tipologie di Moduli B, in base alla classificazione in Macrosettori ATECO. La valutazione dell'apprendimento si articola in verifiche intermedie e verifica finale, connesse con lo svolgimento di un'esercitazione obbligatoria ("project work"). Tale esercitazione consiste nella pianificazione dettagliata di un Documento di Valutazione dei Rischi di una reale organizzazione (azienda/ente) scelta dal Partecipante, appartenente al macrosettore per il quale il partecipante si è iscritto. L'esito positivo delle verifiche, unitamente ad una presenza pari almeno al 90% del monte ore del modulo B consente il rilascio dell'attestato di frequenza con verifica dell'apprendimento. L'attestato per il modulo B riporta il macrosettore ATECO di riferimento del corso, in quanto è solo all'interno del macrosettore ATECO interessato che la persona "formata" potrà svolgere le funzioni di RSPP / ASPP.

MODULO B	MACROSETTORI DI RIFERIMENTO	FIGURA	ORE
▪ Modulo B1 - MACROSETTORE 1 - Agricoltura		Corso di specializzazione per ASPP	36
▪ Modulo B2 - MACROSETTORE 2 - Pesca		Corso di specializzazione per ASPP	36
▪ Modulo B3 - MACROSETTORE 3 - Estrazione minerali - Altre industrie estrattive		Corso di specializzazione per ASPP	60

- Costruzioni		
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Modulo B4 - MACROSETTORE 4</li> <li>- Industrie alimentari, ecc.</li> <li>- Tessili, abbigliamento</li> <li>- Conciarie, cuoio</li> <li>- Legno - Carta, editoria, stampa</li> <li>- Minerali non metalliferi</li> <li>- Produzione e lavorazione metalli</li> <li>- Fabbricazione macchine apparecchi meccanici</li> <li>- Fabbricazione macchine apparecchi elettrici, elettronici</li> <li>- Autoveicoli</li> <li>- Mobili</li> <li>- Produzione e distribuzione di energia elettrica, gas, acqua</li> <li>- Smaltimento rifiuti</li> </ul>	Corso di specializzazione per ASPP	48
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Modulo B5 - MACROSETTORE 5</li> <li>- Raffinerie, trattamento combustibili nucleari</li> <li>- Industria chimica e fibre</li> <li>- Gomma, plastica</li> </ul>	Corso di specializzazione per ASPP	68
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Modulo B6 - MACROSETTORE 6</li> <li>- Ingrosso e dettaglio</li> <li>- Attività non assimilabili alle precedenti (carrozzerie, riparazione veicolo, lavanderie, parrucchieri, panificatori, pasticceri ecc.)</li> <li>- Trasporti, magazzinaggi, comunicazioni</li> </ul>	Corso di specializzazione per ASPP	24
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Modulo B7 - MACROSETTORE 7:</li> <li>- Sanità</li> <li>- Servizi sociali</li> </ul>	Corso di specializzazione per ASPP	60
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Modulo B8 - MACROSETTORE 8</li> <li>- Pubblica Amministrazione</li> <li>- Istruzione</li> </ul>	Corso di specializzazione per ASPP	24
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Modulo B9 - MACROSETTORE 9:</li> <li>- Alberghi, Ristoranti</li> <li>- Assicurazioni immobiliari, informatica</li> <li>- Associazioni ricreative, culturali, sportive</li> <li>- Servizi domestici</li> <li>- Organizzazioni extraterritoriali</li> </ul>	Corso di specializzazione per ASPP	12

---

NICOLA DI PARDO - (*Direttore responsabile*)

«La Grafica Moderna» - CAMPOBASSO - Tel. 0874.481099

Autorizzazione del Tribunale di Campobasso  
n° 87 del 27 giugno 1970

«Poste Italiane - S.p.A.» - FILIALE DI CAMPOBASSO  
SPEDIZIONE IN A. P. 70% - ART. 1, COMMA 1, D.L. 353/2003 CONV. IN L. 27/02/2004, N. 46